Vom Bau und Nutzen des türkischen Weizens.

Oecon.
7

Oecon
7

Oeconomia
Agricultura. frumenta 223.

Oec. agr. N. 175e.

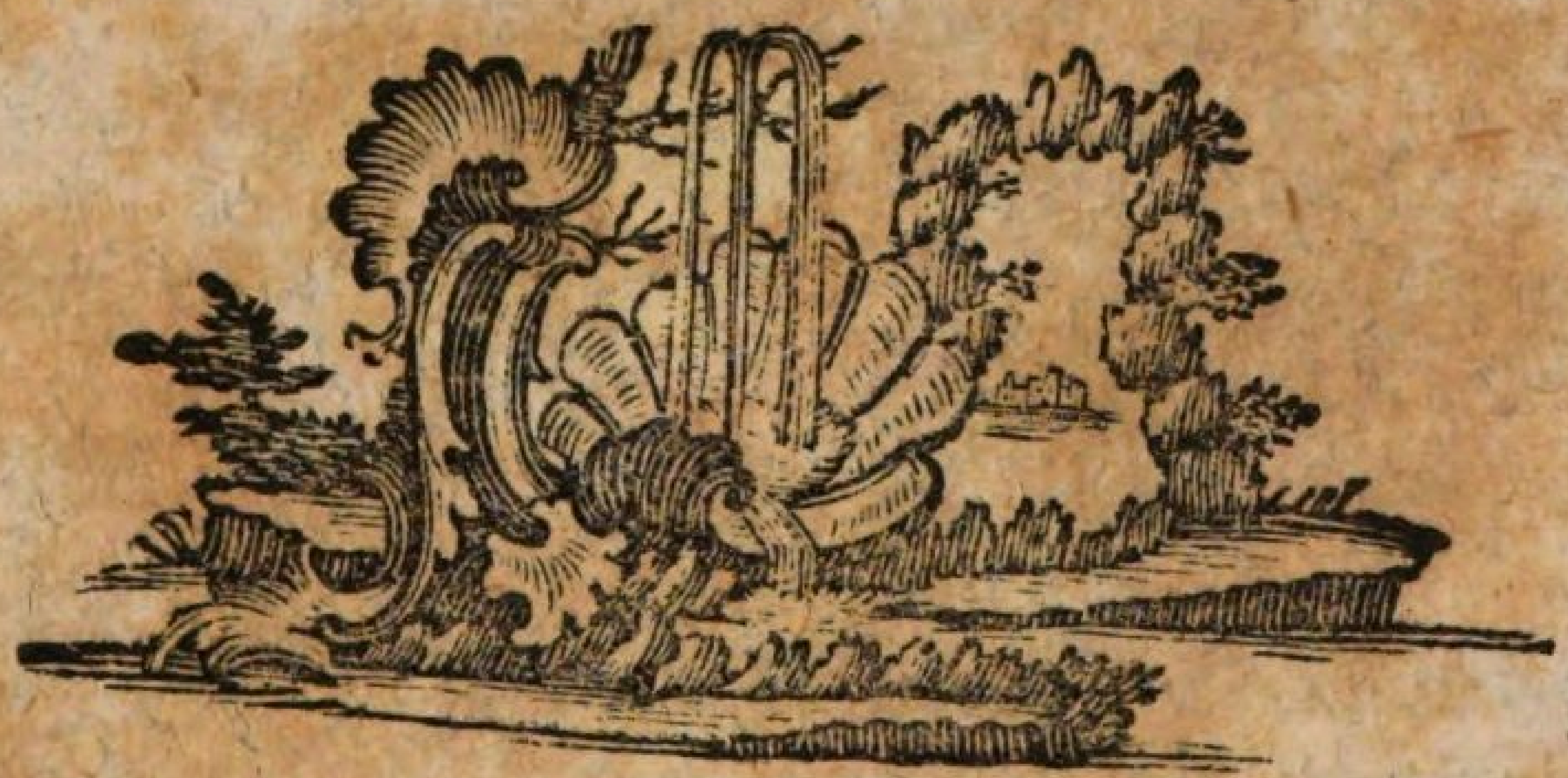
<36600795070019

<36600795070019

Bayer

Abhandlung
vom
Bau und Nutzen
des
Türkischen Weitzens.

Nebst einem Auszuge
aus
Herrn Kalms Beschreibung
vom Meyskorne,
dem einige Anmerkungen beygefügt worden.



Berlin,
bey George Ludewig Winter,
1757.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Vorrede.

Gegenwärtige Blätter enthalten eine Abhandlung, deren erster und gröster Theil vielen, die nur obenhin zu urtheilen gewohnt sind, fremde, wo nicht gar abentheuerlich, vorkommen wird. Allein ich tröste mich damit, daß es demjenigen, der etwa vor 30 bis 40 Jahren in dem Ertoffelbau hier zu Lande ähnliche Proben gemacht, und auf eine ähnliche Weise davon hätte schreiben wollen, nicht besser ergangen seyn

würde. Die ersten Proben solcher Art sind manchen Schwierigkeiten unterworfen, die sich erst bey der Fortsetzung auflösen. Ich bin zwar nicht der erste, der hier zu Lande den türkischen Weitzen gepflanzt hat; allein ob viele vorhanden seyn werden, die darin so weit gegangen, als von mir geschehen, daran zweifle ich. Indessen kan ich mich doch weiter noch nichts, als eines Anfangs rühmen. Daher ist meine Absicht in diesen Blättern nur dahin gerichtet, daß ich diejenigen Proben, welche ich bisher mit dieser Frucht sowol im Anbau, als in der Nutzung angestellet, und was ich dabey befunden habe, verständigen Landwirthen zur Prüfung vorlegen, und zu mehrern und größern Versuchen empfehlen wollen; denn ich gestehe es gern zu, daß meine Proben in vielen Stücken noch unvollkommen sind.

Es schien mir zu meiner Absicht dienlich zu seyn, daß ich meinen Namen diesen Blättern nicht vorsetzte; zumal da es gemeiniglich so zu gehen pflegt, daß man die Gedanken eines Schriftstellers in dergleichen Sachen als wahrscheinlich, als gut, als nützlich gelten läßt, so lange man nicht weiß, wer er ist; so bald man aber solches auf dem Titel gesehen, so pflegen sich bald mancherley Vorurtheile, wenigstens Zweifel einzustellen, ob das vorgetragene auch lesens- und versuchenswerth sey.

Ich habe am Ende die Abhandlung des Herrn Professor Kalms vom Meyskorne aus dem 13 und 14 Bande der Abhandlungen der Königl. Schwedischen Academie der Wissenschaften aus der Naturlehre, Mechanick und Haushaltungskunst, auszugsweise mit abdrucken lassen,

um dadurch die Mängel meiner Abhandlung zu ersetzen. Ich bekam diese Schrift erst zu sehen, nachdem die meinige bereits aufgesetzt war. Doch trug ich Bedenken sie umzuarbeiten, und ihr durch geborgte Zusätze eine andre Gestalt zu geben, indem ich glaubte, daß meine Leser, meinem vorgesetzten Zweck gemäs, nicht so wol eine vollständige Vorstellung von allem, was sich von dem türkischen Weitzen sagen läßt, sondern vielmehr nur eine Anzeige dessen, was hier zu Lande damit theils vorgenommen worden, theils vorgenommen werden könte, erwarten würden. Indessen schien es mir nützlich zu seyn, die kalmische Abhandlung in einem Auszuge mit beyzufügen, weil sie an den allermeisten Orten theils zur Bestätigung, theils zur Ergänzung und genauern Berichtigung meiner Beo-

bach-

bachtungen dienen kan, und daher auch der meisten Leser Aufmerksamkeit desto besser zu erwecken im Stande seyn wird. Sie verdienet allerdings eine weitere Bekantmachung, da sie in einer solchen Sammlung anzutreffen ist, die aus vielen Bänden bestehet, und um der verschiednen darin vorkommenden Sachen willen nicht jedermanns Kauf ist; so daß wol den wenigsten von meinen Lesern mit einer blossen Anführung derselben würde gedienet gewesen seyn. Uberdem kan dadurch ein Vorurtheil gehoben werden, das von der Verschiedenheit des Clima hergenommen zu werden pfleget. Ich habe mir die Freiheit genommen, besagten Auszug in kleinere Absätze einzutheilen, und in etlichen eingeschalteten Anmerkungen die darin ertheilte Nachrichten mit meinen

Beo-

Beobachtungen zu vergleichen, und also zum nützlichen Gebrauch bequemer zu machen.

Daß ich des Herrn Hofrath Hagedorns kurze Nachricht vom türkischen Weitzen aus seinem Landwirthschaftlichen Haushalter angeführet und hie und da beurtheilet habe, ist nicht aus einer Begierde zu wiedersprechen geschehen, sondern, weil es mir nöthig schien, das Vorurtheil wieder die Nutzbarkeit dieser Frucht aus dem Wege zu räumen, welches aus dem Urtheil des Herrn Hofraths bey einigen Lesern entstehen möchte.

Inhalt.

I. Einleitung.

1) Von möglicher Verbesserung der Landwirthschaft §. 1. 2.
2) Anzeige der Absicht dieser Abhandlung §. 3.

II. Abhandlung.

1. Benennung und Vaterland des türkischen Weitzens §. 4.
2. Einige Nachrichten von dessen Bau und Gebrauch.
   a) in Frankreich. §. 5.
   b) in der Pfaltz und Elsas. §. 6.
   c) in unsern Gegenden. §. 7. 8.
3. Beschreibung.
   a) der Pflanze. §. 9.
   b) der Frucht. §. 10.
   c) der mänlichen und weiblichen Blüte. §. 11.
   d) der verschiednen Arten der Frucht und ihrer besondern Verwandlungen. §. 12. 13.
4. Bau und Abwartung.
   a) Was dazu erfordert werde.
      α) Die Art des Landes. §. 14.
      β) Die Düngung. §. 15.
      γ) Bearbeitung des Landes. §. 16.
   b) Pflanzung der Körner.
      α) Die Zeit. §. 17.
      β) Beobachtung der vermuthlichen Witterung. §. 18.

γ) Art

γ) Art und Weise die Körner zu pflanzen. §. 19. 20.
δ) Wie weit von einander. §. 21. 22. 23.
ε) Die Tiefe, und was sonst zu bemerken. §. 24.

c) Abwartung.

α) Nöthige Wegschaffung des Unkrauts. §. 25.
β) Oftmaliges Behäuffeln. §. 26.
γ) Nützliches Beblaten, und wie die Blätter zu nutzen. §. 27.
δ) Ob diese Abwartung Mühe erfordre. §. 28

d) Zuträgliche Witterung.

5) Die Ernte, dahin gehört

a) Das Einsamlen der reifen Frucht. §. 30.
b) Das Abmachen der Körner. §. 31.

6) Nutzen des türkischen Weitzen.

a) Zuträglichkeit. §. 32.
b) Gebrauch.

α) Uberhaupt. §. 33.
β) Insonderheit

(1) Zu Mehl und Brodt. §. 34-37.
(2) Zu Grütze. §. 38.
(3) Zu Futter und Mästschrot. §. 39.

c) Der Werth desselben. §. 40.

Anmer-

Anmerkungen vom Bau des Türkischen Weitzens.

§. 1.

Verbesserungen der Landwirthschaft sind allzeit möglich.

Wenn ein erfahrner und mit den benöthigten Hülfsmitteln versehener Landwirthschaftsverständiger eine Geschichte der Landwirthschaft ausarbeiten wolte, sie möchte nun entweder alle Länder und Zeiten, oder auch nur die Mark Brandenburg betreffen, so würde solches gewiß ein in mancherley Absichten höchstnützliches Werk seyn. Man würde unter andern den nach und nach theils gefallenen, theils gestiegenen Wachsthum dieser Wissenschaft und aller dazu gehörigen wirklichen Bemühungen, besonders aber des Ackerbaues, aus solcher Geschichte dergestalt ersehen, daß man vornemlich die bey Friedens-

zeiten nach und nach gestiegene Verbesserungen der Landwirthschaft mit grossem Vergnügen würde wahrnehmen müssen. Denn die Landwirthschaft ist, überhaupt betrachtet, eine solche Sache, an welcher immer gebessert werden kan, und die bisherigen nutzbarsten Verbesserungen derselben lassen immer noch Raum zu neuen Verbesserungen übrig. Ausser andern Ursachen rühret solches hauptsächlich daher 1) weil bey derselben das allermeiste auf Erfarungen ankomt, und da diese von Jahr zu Jahr zunehmen, indem die Nachkommen ihrer Vorfaren Vorarbeitungen vor sich haben, und folglich in ihren wirthschaftlichen Unternehmungen weiter gehen können, als diese; so kan es auch an mancherley nützlichen Entdeckungen nicht fehlen, dadurch dem Landwirth, ja oft einem ganzen Lande Vortheile zuwachsen können. 2) Weil besage der Erfahrung das menschliche Geschlecht sich mehr und mehr vermehret, folglich die Nothwendigkeit es erfordert, daß man darauf dencke, wie das Land, welches mehr Menschen, als in vorigen Zeiten, tragen und ernähren soll, auch mehr und besser als sonst genutzt werde.

§. 2.

Beispiel von den Ertoffeln.

Ich will hier zum Beyspiel nur der Ertoffeln, oder wie der gemeine Mann sie sonsten nennet, der Knollen gedenken; einer Frucht, die in unsern Tagen besonders der Armuth am allermeisten zu statten komt. Sie

ist

ist zuerst aus Westindien gebracht worden, woselbst sie unter dem Namen der Bataten bekannt ist, und es sind noch keine dreyßig Jahr verflossen, seitdem man anfing, dieselbe in der Marck Brandenburg zu pflantzen. Man sahe aber so gleich bey den ersten Versuchen, nicht nur, daß diese Frucht in hiesigen Gegenden ebenfalls sehr gut wachse und gedeye, sondern man nahm auch so gleich den überaus grossen Nutzen wahr, den sie bringen könnte. Und obgleich das gemeine Vorurtheil der Neuerung den ausgebreitetern Anbau dieses Gewächses zu verhindern suchte, indem der gemeine Mann sich nicht gern von der Weise seiner Väter und Groß-Väter abbringen lässet, sondern der Meynung zu seyn pflegt, weil diese ohne dergleichen Dinge hätten leben können, so könne er ihrer auch wol entrathen; so fiel doch der Nutzen gar bald sehr in die Augen. Wer es sahe, der machte es nach; zumal, da in unsern Landen durch allerhöchste Königliche Verordnungen solches ausdrücklich anbefohlen worden. Nunmehro bauet jedermann diese Frucht, so, daß man den Scheffel schon um 10. 8. ja 6 Groschen kaufen kan. Der Arme gebraucht sie als seine gewöhnlichste und nahrhafteste Winterkost, und liesse sich itzo eben so wenig von fernern Anbau derselben abbringen, als er vielleicht vor etlichen und zwanzig Jahren darzu zu bringen gewesen. Denn nunmehro gehöret das zu den Nothwendigkeiten, was vormals zu missen, ja

gar nicht im Lande vorhanden war. Man kan aus diesem Beyspiel zugleich einen Beweis der göttlichen Vorsehung hernehmen, die nicht nur für die Vermehrung der Menschen in einem Lande, sondern auch für die Vermehrung der Nahrungsmittel und ihrer verschiedenen Gattungen sorget. Zu unserer Vorfahren Zeiten war die Marck Brandenburg bey weiten, ja zum Theil nicht um die Hälfte so volckreich als itzo, daher nicht zu verwundern, daß solche Arten von Erdfrüchten, die vormals in diesen Gegenden unbekant und zu entbehren waren, nach und nach unentbehrlich geworden sind.

§. 3.

Absicht dieser Abhandlung.

Ob ich gleich keinen nähern Beruf zur Landwirthschaft habe, auch der Stoltz von mir weit entfernet ist, mich zu einem Verbesserer derselben aufzuwerffen; so hoffe dem ohnerachtet, daß es nicht ganz ohne Nutzen, auch vielleicht manchem nicht unangenehm seyn dürfte, daß ich in gegenwärtigem Bogen eine andre ausländische Frucht bekanter zu machen suche, als sie bisher in unsern Gegenden gewesen. Es ist solches der so genannte Türkische Weitzen, der zwar bisher bey uns nicht ganz unbekannt, aber doch nicht so bekannt und geachtet gewesen, als er es verdienet; dessen Anbau und Nutzen ich in so weit werde darzulegen suchen, als es meine bisherige Erfahrungen verstatten. Meine Umstände haben mir

nicht mehr erlaubet, als kleine und mittelmässige Proben, bey denen ich keine andre Nachrichten zum Grunde legen können, als die ich nach und nach von einigen Landwirthen vernommen hatte, und die, wie es der Erfolg gewiesen, sehr unvollkommen gewesen. Daher auch bey diesen Proben in dem Anbau so wol, als in der Nutzung dieses Gewächses vieles besser hätte eingerichtet werden sollen, und vieles unterblieben, worauf mich der Erfolg erst nach und nach gebracht hat. Da ich nun dem ohnerachtet gleich vom Anfang an, die besonders große Zuträglichkeit dieser Frucht wahrgenommen, die die Mühe reichlich belohnet; so habe durch diese Abhandlung denenjenigen, die mehrere und bessere Gelegenheit haben Proben anzustellen, Anlas zu weiterm Nachdencken geben wollen. Es ist daher meine Absicht, wie ich ein vor allemal bemercke, nicht diese, daß ich den Anbau dieser Getreideart schlechterdings als eine gemeinnützige Sache anzupreisen suche; denn hierzu reichen meine Proben noch nicht hin; sondern nur, daß ich dasjenige darlege, was ich an diesem Gewächs bisher habe bemercken können; damit ein und andrer Liebhaber eine nähere Anleitung haben möchte, mehrere Proben damit zu machen, als mir möglich gewesen; als wodurch sich der sehr beträchtliche Nutzen dieser Frucht bald offenbaren, und vielleicht der ausgebreitete Anbau derselben sodann befördert werden dürfte. Nach dieser Absicht bitte den Leser, meine Abhandlung zu beurtheilen.

§. 4.

Benennung des türkischen Weizens.

Vermuthlich ist der türkische Weizen aus den morgenländischen Gegenden zuerst nach Italien und Franckreich gekommen, bis man ihn endlich auch hie und da in Deutschland gesehen hat. Einige wollen Westindien für sein wahres und eigentliches Vaterland halten, weil er dort beynahe in allen bekannten Landschaften weit mehr und reichlicher angebauet werde, als irgendwo in den morgenländischen Gegenden. Woher aber sodann die Benennung des türkischen Weitzens gekommen, würde schwer auszumachen seyn. Er würde, wenn Westindien sein eigentliches Vaterland wäre, von da zuerst nach Franckreich, Italien und Deutschland haben kommen, und eher darin bekannt werden müssen, als in den Morgenländern; folglich könnte er diesen Namen nicht deswegen führen, weil er aus der Türkey zuerst über Italien nach Deutschland gekommen. Vielleicht aber wird diese Getreideart auch schon lange in den Morgenländern gebauet und uns eher von dort her, als aus Westindien bekant geworden seyn. Wie denn auch die Benennungen einer Frucht von gewissen Ländern nicht allemal anzeigen, daß sie in solchen Ländern zuerst gewachsen und am allerersten bekant gewesen.

§. 5.

Dessen Anbau und Gebrauch in Franckreich.

In Frankreich wird diese Getreideart an vielen Orten, sonderlich aber in der Landschaft **Languedoc** stark gebauet, und

von

von dem Landmann als seine vornehmste tägliche Nahrung statt des Brodts und Getränks gebraucht, obgleich solches gröstentheils auf eine sehr simple Weise geschicht. Man hänget die eingesamleten Weitzenkolben in freyer Luft zur Winterszeit bey hartem Frost auf, denn dis soll den strengen Geschmack vertreiben. Alsdenn sondert man die Körner ab, stampfet sie zu grober Grütze, und kochet sie ganz dünne mit vielem aufgegossenen Wasser. Das Wasser oder Boullion giesset man ab, und dis ist das gewöhnliche Getränk des Landmanns; die Grütze aber, die auf dem Boden ihrer Schwere wegen liegen bleibt, wird von ihm als seine tägliche Kost anstatt des Brodtes gebraucht. Eine sehr compendieuse Brau- und Backkunst!

§. 6.

In den mittägigen Gegenden Deutschlandes, besonders in der Pfaltz und Elsas, wird diese Frucht ebenfals schon gebauet, und ist daselbst unter dem Namen des welschen Korns am bekantesten, weil man in dortigen Gegenden seine Körner vielleicht aus Italien zuerst erhalten. Er wird theils unter das Brodtkorn gemenget, theils auch zur Mästung des Viehes sehr vortheilhaft gebraucht. Die Art, wie man ihn bauet, ist merkwürdig, doch kan ich nicht versichern, ob sie allgemein sey, oder ob nur von einem und andern also verfahren worden. Man erwehlet sich einen Strich gegrabenen, doch ungedün-

In der Pfaltz und Elsas.

gedüngeten Landes, lässet aber jemanden mit einer Schubkarre guten Düngers hinter sich hergehen. Es wird eine Spate voll Erde aufgeworffen, und in das dadurch verursachte Loch ein wenig Dünger gethan, worauf wieder etwas von der ausgeworffenen Erde drüber geschüttet wird. Man nimt hierauf aus einem Gefäße drey Weitzenkörner, und aus einem andern drey bis sechs weisse Bohnen, welche zusammen in einem Kreiß eins ums andre gelegt werden, und zwar die Bohnen gemeiniglich paarweise. Worauf wieder Erde drüber gescharret, und zwey bis drey Fuß von diesem Kreise, wiederum also verfahren wird; so daß in solchem Ebenmaas in kurzer Zeit der ganze Strich Landes besetzet ist. Bey jedem fünften oder sechsten Kreise wirft man auch wol einen Kürbiskern mit hinein. Nachmals wird das Unkraut mit der Kohlhacke weggeschaft, und zugleich der Weitzen behäuffet, welches so oft, als nöthig, wiederholet wird. Diese Bauart hat in dortigen Gegenden ihre Vortheile. 1) Das Land wird zugleich auf eine dreyfache Art genutzet. 2) Weil der türkische Weitzen weit aus einander stehen muß, so wird der Mist nur dahin gebracht, wo er helfen kan, folglich viel Düngung ersparet, denn die Zwischenplätze, die doch nur Unkraut hervor bringen, bedürffen keines Düngers. 3) Weil der türkische Weitzen in dem ohne das gutem Boden auch durch den Dünger, den er unter sich hat, hoch hervor wächset, und auf allen Seiten hinlänglich

länglich Raum hat, sich auszubreiten, so dienet er zugleich den Bohnen zu einer Stange, ob sie gleich mit ihren Rancken noch über den Weitzen hinaus laufen. Dis hat den Nutzen, daß der Wind die Stauden nicht so leicht, als sonst, niederwerfen kan, weil eins das andre in die Höhe hält. 4) Die Kürbisse laufen unterwerts an der Erde fort, und hindern weder den Weitzen noch die Bohnen; sie helfen die Zwischenräume ausfüllen, und verhindern den allzustarken Anwachs des Unkrauts. So mühsam also diese Bauart dem ersten Ansehen nach scheinet, so werden doch ungleich mehrere Bemühungen dadurch ersparet.

§. 7.

In unsern Gegenden hat sich zwar hie und da seither schon ein und ander Liebhaber des türkischen Weitzens gefunden, der ihn in seinen Garten oder Weinberg gesetzet, welches doch gröstentheils mehr um des Ansehens des Gewächses, als um eigentlichen Nutzens willen, und also nur im kleinen geschehen, weil man vielleicht nicht gewust, wie man ihn, wo nicht zur Nahrung für Menschen, doch sehr vortheilhaft zur Viehmästung anwenden könne, daher es auch vielleicht rühren mag, daß er manchem, dem etwa ein und andre damit angestellete Versuche mislungen, gar unbrauchbar geschienen. Vielleicht aber sind meine wenige Anmerkungen so glücklich, daß sie manchen Landwirth von der großen Nutzbarkeit dieser Frucht einigermassen

In unsern Gegenden.

überzeugen, ob gleich mancher auch wol meynen dürfte, daß die Mühe den Nutzen überträfe, welches ich aber, wenn diese Frucht in ihr gehöriges Land gebracht wird, als eine vergebliche Bedenklichkeit anzusehen Ursach habe.

§. 8.

Des Herrn Hofrath Hagedorns Nachricht und Urtheil vom türkischen Weitzen.

Der in allen Theilen der Landwirthschaft ungemein erfahrne Herr Hofrath Hagedorn, dessen Landwirthschaftlicher Haushalter zu Berlin 1755 heraus gekommen, und die gegründetsten Erfahrungen und vortheilhaftesten Anweisungen enthält, die auch dem besten Landwirth noch in vielen Stücken zu statten kommen können, hat in diesem Werke Cap. 8. Tit. 7. bey der Abhandlung des Weitzenbaues auch dieses türkischen Weitzens, doch nur ganz kurz und beyläufig Erwehnung gethan, daher es nicht zu verwundern, daß er auf eine solche Art davon redet, die den Anbau dieser Frucht in unsern Gegenden eben nicht anrathen will, welches aber vermuthlich daher gerühret, daß dieser vortrefliche Landwirth es nicht der Mühe werth geachtet, ein und andre Proben damit anzustellen. Ich will seine Worte, so wie sie S. 442. 443. anzutreffen sind, hersetzen:

„Einige Wirthe pflantzen auch den sogenan„ten türkischen Weitzen: Seine Körner werden „in gutes fettes Land, welches den ganzen Tag „freye Luft und Sonne hat, nach der Reihe

„zwey

„zwey Finger tief und vier Zoll weit von einander, und zwar jedesmal in ein Loch zwey Körner gesteckt: dieses geschiehet mehrentheils medio Aprilis, wenn kein Frost, welchen er nicht vertragen kan, zu besorgen ist. Er gibt zwar gutes Mehl, es geht aber sehr sparsam damit zu. Großer Vortheil ist bey ihm nicht zu hoffen. Das mehreste, was mit ihm vorgenommen wird, geschiehet mehr aus Neubegierde, als zur Erlangung großen Nutzens, zumal er an kalten Orten selten recht reif wird.„

Ich werde bey den folgenden Absätzen Gelegenheit haben, mich öfters auf diese Nachricht zu beziehen, und eine und andre bescheidene Anmerkung dagegen zu machen, die dem Urtheil des Lesers überlassen seyn mögen.

§. 9.

Beschreibung der äussern Gestalt der türkischen Weitzen Pflanze.

Es könnte zwar überflüßig scheinen, eine ordentliche Beschreibung der äussern Gestalt dieses Gewächses zu liefern, doch um dererjenigen Leser willen, welche vielleicht noch nicht Gelegenheit gehabt, dasselbe zu sehen, will ich das nöthigste davon anführen; daher diejenigen, welche nicht gerne bekante Dinge lesen wollen, nur ein paar Blätter überschlagen dürfen. Es kommt dis Gewächs unter allen in hiesigen Gegenden bisher üblich gewesenen Gewächsen der Hirse am nächsten, was die Art des Wuchses und die Blätter betrift, ausser, daß der türkische Weitzen einen ganz andern Gipfel hat,

hat, auch ungleich größer und staudigter wird, und folglich auch einen weit dickern Stengel haben muß, als welcher an der Erde gar oft die Dicke von 1 bis 2 Daumen hat. Auch werden die Blätter weit länger, und ob sie wol in ihrer grösten Breite nicht viel über 1 Zoll breit zu seyn pflegen, so habe doch an sehr vielen wahrgenommen, daß sie über anderthalb Ellen lang geworden. Ich will nur erinnern, daß ich diese Pflantze nicht anders beschreiben kan, als nach dem Masse und Größe, in welchen man sie hier zu Lande in mittelmäßigen Boden zu sehen pfleget. Es versteht sich also ohnedem, daß in solchem Lande, wo die Pflantze höher wächset, ihre Theile auch verhältnismäßig größer und stärker seyn müssen. Wenn die ganze Pflanze etwa zwey Schuh hoch erwachsen, so kommt aus der Mitte ein dünnerer rohrigter Stengel heraus, der steif und gerade in die Höhe wächset, an welchem sich oben ein Gewächs zeiget, das die völlige Gestalt einer Kornähre hat, und zuweilen allein 4 auch wol 6 und mehr Zolle lang ist, auch sich meistens in mehrere Seitenähren, deren oft 10 bis 12 sind, ausbreitet, welches ein schönes Ansehen gibt. Mit diesem Stengel wächset die Pflanze weiter fort, bis sie endlich in gutem Lande 5 bis 6 Fuß hoch, in noch besserm aber noch höher wird. Je schlechter das Land, je niedriger bleibt die Pflanze, und habe ich im 1756sten Jahre viele gehabt, die kaum eines Fußes hoch waren, und doch meistens

meistens ihren Weitzen brachten, zu 30. 40. ja bis 100 Körnern; die aber über 4 bis 5 Fuß hoch wurden, brachten auch mehr und bessern Weitzen. Man darf sich aber nicht vorstellen, als ob in diesem ährenartigen Gipfel, oder der Fahne, wie man sie zu nennen pflegt, der Weitzen selbst wachse. Es entstehet weiter nichts draus, als eine blosse Blüte, die der Art und Gestalt nach der Roggenblüte vollkommen ähnlich, doch etwas größer und zum Theil brauner aussiehet. So bald diese Blüte abfället, fängt die ganze Fahne an zu trocknen, und ist weiter zu nichts nütze, als fürs Vieh.

§. 10.

Mittlerweile wächset aus der einen Seite der Pflantze und zwar aus dem dickern Theil ihres Stengels etwa 1 bis 1½ Fuß hoch von der Erde der so genannte Kolben heraus, deren zuweilen zwey und mehrere an einer Pflanze gefunden werden; ob sich gleich auch blinde Kolben mit einfinden, die keine Körner tragen, welche dünne und schmal, auch recht spitzig sind, auch keine weibliche Blüte haben, die man denn, weil sie sonst dem guten die Nahrung rauben, abnehmen muß. Dieser Kolben ist in sehr viele zarte Blätter fest eingewickelt, die etwas länger sind, als der Kolben selbst, und oben über demselben spitz zugehen, so, daß die Frucht von der Natur recht sorgfältig verwahret worden. Die oberste Lage dieser Blätter ist

Fortsetzung.

grün,

grün, unter derselben sind sie theils roth und weiß, theils ganz weiß, bis endlich jene auch roth oder weiß werden. Oben an der Spitze des Kolben findet sich denn die rechte eigentliche Blüte des türkischen Weitzens ein, welche als ein Büschlein Hare aussiehet, und weißlichter Farbe ist, auch nicht abfält, sondern nach und nach eintrocknet. Je stärker dieses Büschlein ist, desto stärker und länger werden auch die Kolben selbst, aus dessen Spitze es eines kleinen Fingers lang heraus hänget; die einzelnen Faden aber gehen alle durch den ganzen Kolben, und wachsen aus demselben von inwendig heraus. In gutem Lande kan der Kolben, die umgewickelte Blätter ungerechnet, auf 8 Zoll und drüber, lang werden. In mittelmäßigem Lande habe wenige gehabt, die 5½ Zoll in der Länge, und 1½ Zoll in der Dicke erreichet; die meisten sind kleiner und dünner gewesen, denn sie wachsen, je nachdem sie Nahrung aus der Erde haben können. An den größesten, die ich gewonnen, haben sich bey 300 Körner an einem befunden. Diese sitzen auswendig rund um den Kolben herum, reihenweise und ganz gedrungen in einander; sie sind etwas größer als Erbsen, doch nicht rund, sondern um des gedrungenen Wachsthums willen inwerts platt gedrückt. Die Reiffe des Korns erkennet man daran, wenn die Blätter, womit der Kolben umgeben ist, recht trocken geworden, die Blätter der Pflanze selbst aber sehr fleckigt werden, und zu trocknen anfangen, alsdenn ist

er

er schon zu gebrauchen. Am reifsten aber ist er, wenn die ganze Pflanze welk worden ist, welches aber in unsern Gegenden selten vor der Mitte des Octobers geschicht.

§. 11.

Großer Unterschied der männlichen und weiblichen Blüte.

Da die harichte Blüte (§. 10.) eigentlich an dem Kolben sich befindet, gleichwol oben an der Fahne auch eine der Roggenblüte ganz ähnliche zu finden, (§. 6.) diese letztere aber nicht unnütz und vergebens da seyn kan; so werden es diejenigen wol am besten treffen, die die erstere für die weibliche, die andre aber für die männliche Blüte halten; zum wenigsten hat mich ein verständiger Landwirth vor einigen Jahren schon versichern wollen, daß der Kolben nicht trage, wenn die Fahne abgebrochen, oder auch die an derselben befindliche Blüte abgestreiffet werde. Indessen findet sich diejenige Blüte, welche ich die männliche nenne, an allen und jeden Weitzenpflanzen, wenn sie gleich hie und da aus Mangel genugsamer Nahrung keine rechte Kolben oder weibliche Blüte ansetzen. Auch muß nicht vergessen werden, zu bemerken, daß die männliche Blüte ganz voll zarten Staubes sey, der aller Wahrscheinlichkeit nach zur Befruchtung der weiblichen dienen soll, welches oben an der Spitze der Kolben hinlänglich geschehen kan, wenn sie gleich mit vielen Blättern umgeben sind. Jedoch ist es in der That zu bewundern, daß beyderley Blüten

ten an ein und eben der Pflanze in Absicht der Gestalt der Entstehungsart, auch des Ortes, den sie an der Pflanze einnehmen, so sehr von einander unterschieden sind.

§. 12.

Verschiedne Arten des türkischen Weitzens.

Die Frucht des türkischen Weitzens ist eigentlich, so viel man bisher in hiesigen Gegenden gesehen hat, dreifach unterschieden. Der gelbe Weitzen ist im Gebrauch der beste, und gibt das beste und meiste Mehl, daher derjenige, der einen wirklichen Nutzen aus dem Bau desselben haben will, sich so viel möglich, auf den gelben befleißigen soll. Der rothe gibt nicht so viel, noch so gutes Mehl, und ist daher am besten entweder zu Grütze, oder zu Schrot für das Mastvieh zu gebrauchen; doch hat mich jemand versichern wollen, daß er ein besser Land und Düngung verlange, als der gelbe, welches ich dahin gestellet seyn lasse. Die dritte Art ist roth und gelb marmorirt, siehet also am prächtigsten aus, ist aber in unsern Gegenden selten. Er soll im Gebrauch nicht so gut seyn, als die beyden vorhergehenden Gattungen.

§. 13.

Merkwürdige Verwandlungen dieser Arten.

Ich habe vorhin gesagt, daß ein Liebhaber des türkischen Weitzenbaues sich auf die gelbe Art befleißigen müsse, so viel möglich. Ich muß hier den Grund dieser Einschränkung beybringen, der in den besondern Ausartungen dieser Frucht zu suchen ist. Ich hatte

im

im 1754sten Jahre etwa hundert Körner rothen, und dreyßig Körner gelben Weitzen, denn mehr konte ich nicht bekommen, so daß ich demnach recht klein anfangen muste. Es fehlte mir damals gänzlich an Dünger. Ich muste ihn also in ein ungedüngetes Land pflanzen, und traf noch dazu einen Ort, der vielleicht in einigen Jahren keine Düngung gehabt hatte. Dem ohnerachtet bekam ich noch beynahe eine halbe Metze, und hatte der gelbe fast gar nichts getragen. Aber von dem rothen hatte wenigstens die Helfte sich ausgeartet und war völlig gelb geworden. Im folgenden Jahre, da ich mit allem Fleis beyde Arten gesondert, und jede alleine in gedüngetes Land, das etwas niedrig lag, gepflanzet hatte, fand ich, wo lauter gelber stehen solte, die Hälfte rothen mit unter, und wo lauter rother gepflanzt war, die Hälfte gelben, und hatte von beyderley Arten zusammen schon einen Scheffel zur Nutzung. Im dritten Jahre setzte ich $1\frac{1}{3}$ Metze gelben, und auf einem ganz weit entlegenem Striche etwa eine Handvoll rothen. Ich fand aber wiederum unter dem letztern, obgleich nur ganz wenig war, einige gelbe Kolben, unter dem erstern aber samlete ich wenigstens $\frac{1}{3}$ rothen mit ein. Ich glaubte anfänglich, es rühre diese Verwandlung daher, weil nicht nur das Land an sich selbst, auch öfters in kleinen Bezirken, in seiner Güte abwechsele, sondern weil man es auch mit dem Düngen unmöglich so genau treffen könte, daß allenthalben gleich

viel hinkäme; daher, wo schlechter gedünget wäre, gelber; wo aber besser, rother Weitzen wachsen müste, wenn gleich die andre Art auf der Stelle hingesetzt sey. Indessen habe im letztern Jahre befunden, daß dieses allein die Ursach nicht seyn könne. Ich fand in gutgedüngeten Stellen, wo rother Weitzen stehen solte, den andern; in weniger gedüngeten Stellen aber, wo gelber stehen solte, den rothen mit drunter. Allein endlich entdeckte ich beym Einsamlen ein paar rothe Kolben, darin etliche gelbe und etliche halbgelbe halbrothe Körner mit befindlich waren. Bey genauerer Betrachtung sahe ich, daß der gelbe Weitzen nur eine einfache Haut habe, und folglich vergleichungsweise dünnhülsiger seyn müsse. Der rothe aber hat eine doppelte Haut, nemlich unmittelbar unter der rothen Haut die gelbe. Und dieses bemerkte ich an dem rothen Weitzen bald als etwas allgemeines. Man mache nur ein rothes Korn etwas naß, und ziehe mit einem scharfen Federmesser die oberste Haut ab, so kan man gleich die gelbe Haut sehen, wie denn auch die unter der Haut befindliche Schale bey dem rothen und gelben Weitzen ganz einerley ist. Es muß also der rothe Weitzen schon dickhülsiger seyn. Vielleicht ist der §. 12. gemeldete marmorirte Weitzen, den ich nur ein einzig mal gesehen zu haben mich entsinnen kan, mit noch mehr, als zweyen Häuten versehen, und folglich am dickhülsigsten. Hieraus lassen sich die §. 12. angezeigte Stuffen der Brauchbarkeit der ver-

schie-

schiedenen Arten dieses Weitzens beurtheilen; denn alles dünnhülsige Getreide ist mehlreicher, und wird daher mehr geachtet, als das dickhülsige. Indessen lassen sich hieraus die Verwandlungen auch nur einiger massen begreifen. Denn das ist an sich selbst wol richtig, daß in fetterem Lande dickhülsiger Getreide wachse, als in magerm. Allein, was für eine Ursach in der mehrern oder wenigern Fettigkeit stecke, dadurch der gelbe Weitzen mit einer ganz schwarzrothen Haut überzogen, dem rothen Weitzen aber seine rothe Haut abgezogen, und nur die gelbe gelassen wird; denn das ist die ganze Verwandlung; darin wird sich so leicht nichts gewisses bestimmen lassen. So viel erhellet hieraus, daß eigentlich nur eine Art des türkischen Weitzens sey, nemlich die gelbe, die aber nach Beschaffenheit des Landes, darin sie gesetzt wird, ausartet, und mehr Häute bekomt. Je dicker die rothe Haut ist, desto schwarzrother ist er anzusehn; ist sie aber dünner, so nimt das Dunkle ab, daher man zuweilen auch hellrothen Weitzen siehet. Wenn man also gleich lauter gelben Weitzen pflanzet, so muß man sich doch gewärtig seyn, daß man ein gut Theil rothen gewinnen werde. Man könte wol diesem Fehler damit abzuhelfen suchen, daß man weniger düngete; allein man kan dadurch leicht zuwege bringen, daß die Pflanzen wenig oder gar nicht wachsen, und weniger tragen, als der Mühe belohnet; dagegen der rothe Weitzen beynahe eben so gut, als der gelbe, genutzt werden kan. Das einzige,

was man thun kan, ist dieses, daß man gar keinen rothen pflanze, so muß doch die Ausartung in etlichen Jahren, obwol nicht ganz aufhören, doch geringer werden.

§. 14.

Was für Land erfordert werde.

Man kan also aus dem obigen leicht beurtheilen, was dieses Gewächse für Land erfordre. Kan man ihm gut fett Land geben, oder kan man ein mittelmäßiges Land zu rechter Zeit gehörig düngen, so hat man freilich den Vortheil, daß die Pflanze wegen mehrerer Nahrung auch größer und zuträglicher wird. Wenn es aber allzufett ist, so wächset die Pflanze allzusehr ins Kraut zum Nachtheil der Frucht. In kaltgründigem Boden, dergleichen ich dazu gehabt, ist er freilich nicht sehr zuträglich, und findet viel Hindernisse. Bald ist es ihm zu kalt, bald zu naß, bald zu heiß. Denn solch Land verlieret im Frühjahr die Kälte nicht so balde, behält auch die Winterfeuchtigkeit am längsten bey sich. Ist es aber einmal von der Sonne durchgewärmt, so ist es auch so hitzig, daß es einen Tag um den andern einen guten Regen erfordert. Hält aber der Regen etwas an, so wird es gleich wie ein Morast. Daher es eine sehr genaue Abwechselung der Näße und Wärme erfordert, wenn die darin gepflanzte Gewächse recht wohl gerathen sollen. Dergleichen Abwechselung findet sich überaus selten, also kan man sich in einem solchen Boden wahrschein-

scheinlicher weise keine so sehr große Fruchtbarkeit, als sonst wol möglich ist, versprechen. So ist denn ein etwas sandiges Land, dem man mit Dünger helfen kan, oder ein braun mürbes lockeres Land, am allerbesten dazu. Doch muß es ein freyer Platz seyn, auf welchem keine große Bäume Schatten werfen können, damit allezeit hinlänglich Luft und Sonne vorhanden sey, denn diese Pflanze will frey stehen, womit auch Herrn Hofrath Hagedorns Nachricht übereinstimmet. (vergl. §. 8.) Es ist aber auch sehr gut, wenn es ein mäßig feuchter Boden ist. Ganz schlecht Sandland taugt nicht dazu. Uberhaupt sind alle Orte, wo der gemeine Weitzen gebauet werden kan, auch zu diesem ausländischen am bequemsten und brauchbarsten, davon aber die fetten Thonländer auszunehmen, weil diese nicht mürbe und locker genug sind. Weil aber diese Pflanze nicht nur gute, sondern auch viele Nahrung verlanget, und alle Kraft, die ihr im Lande anständig ist, gleichsam zusammen suchet, so ist es nicht rathsam, zwey oder gar mehr Jahre damit auf einer Stelle zu bleiben. Man thut am besten, daß man jährlich abwechselt, wie man ohnedem mit allem Getreide an den allermeisten Orten thun muß.

§. 15.

Was die Düngung betrift, so richtet man sich darin nach der Beschaffenheit des Landes. In einem etwas sandigen Boden, ist Düngung.

der Mist vom Rindvieh vor allen andern zu gebrauchen, weil er das Land nicht nur fett machet, sondern auch kühle erhält. In kaltgründigem Lande ist der Schafmist besser, sonderlich wenn er nach Hrn. Hagedorns Anweisung, die in seinem Haushalter S. 404. zu finden ist, bereitet wird. In gutem mürben Lande würde eine Vermischung des Schaf- und Kuhmistes nicht undienlich seyn, doch können auch beide allein gebraucht werden. In niedrigen feuchten Gegenden aber würde man wohl thun, wenn man in gehörigem Verhältnis, Schaf- und Pferdemist oder Kuh- und Pferdemist vermengete, damit ersterer die Fettigkeit verschaffete, letzterer aber durch seine Hitze die allzustarke Feuchtigkeit etwas auszehrete, in welchem Fall die Pflanze weit eher in die Höhe getrieben, und durch schnellern Wachsthum eher zur Vollkommenheit gebracht wird, welches sonderlich bey einem folgenden nassen Herbst sehr gut zu statten kommt, bey welchem sonst in einem feuchten Grunde von dem türkischen Weitzen, dessen Kolben der Fäulnis gar stark unterworffen, am wenigsten zu erwarten ist. Wer die Beschaffenheit und Güte des Landes kennet, wird sich auch im Düngen darnach richten können, wie stark es geschehn müsse. Dis muß ich noch erinnern, daß das Düngen gleich im angehenden Frühlinge vorzunehmen, so bald man in die Erde kommen kan; Nur im Sandlande und im kaltgründigen Boden ziehe ich die Herbstdüngung vor, weil sonst

bey dem im Frühjahr eingebrachten Dünger in trocknen Jahrszeiten das Land leicht ausbrennen, und was darin gepflanzt ist, vertrocknen, wenigstens nicht sehr wachsen würde; welches aber, wenn der Dünger schon den Winter über im Lande gelegen, und darin völlig verrottet ist, nicht geschehen kan.

§. 16.

Wer den türkischen Weitzen in großer Menge zu bauen Lust hätte, und wegen andrer Wirthschaftsgeschäfte, die Bearbeitung des Landes nicht durch Umgraben bewerkstelligen könnte, entweder aus Mangel der Zeit, oder der dazu nöthigen Leute; der würde wohl thun, wenn er das Land, nach Gelegenheit des Bodens, so oft als nöthig, doch zum letztenmal, gegen das Ende des Aprils, oder auch schon in der Mitte desselben, etwas tiefer, als gewöhnlich, pflügen liesse. Es könnte sodann der Weitzen eben so leicht in den Furchen, doch in gehöriger Weite, gestecket werden; nur würde, wie leicht zu erachten, manche Furche dabey zu übergehen seyn. (vergl. §. 21.) Hernach könte alles mit der Egge eben gemacht werden. Besser aber ist es, daß man das Land zweymal umgraben lasse. Zum erstenmal gegen die Mitte des Merzen breitet man den Dünger auf das Land aus und untergräbt ihn; zum andernmal aber, einige Tage vor der Pflanzzeit, lasse man das Land nur flach umstechen, welches um des bereits hervorgekommenen

Bearbeitung des Landes.

menen Unkrauts willen nöthig, und kan das gröste davon beym Umstechen mit der Hand ausgezogen und überseit geworffen werden. Hat man aber schon im Herbst den Dünger untergraben lassen, so würde es deshalb doch nicht rathsam seyn, mit dem zweiten Umgraben bis zu Ende des Aprils zu warten; denn das Unkraut nimt sonst zu sehr überhand. Man lasse es also längstens zu Ende des Merzen umgraben, und lasse sich die Mühe nicht verdriessen, solches gegen die Sezzeit nochmal zu thun. Je öfter das Land gegraben wird, desto lockerer und mürber wird es, und ersetzet diese angewandte Mühe durch mehrere Fruchtbarkeit reichlich, zumal wenn das Land vor Winters gedünget worden, und gleichsam Zeit gehabt hat, denselben zu verdauen, und mit demselben zu ruhen.

§. 17.

Zeit der Pflanzung der Körner. Die Zeit, wenn die Anpflanzung geschehen soll, läßt sich so ganz genau nicht bestimmen, massen man sich hierin nach Beschaffenheit des Bodens und des Frühlings richten muß. Ist letzterer kalt, und noch starke Fröste oder Nachtfröste zu besorgen, so ist es gar nicht rathsam, daß man damit eile, zumal in kaltgründigem Boden. Setzet man die Körner zu früh, so liegen sie lange in der Erde; viele Körner verfaulen von der starken Winterfeuchtigkeit, und diejenigen, die nach 3. 4 oder 5 Wochen aufgehen, wollen mit ihrem Wachsthum

nicht

nicht recht fort; daher man sich keine große Fruchtbarkeit davon versprechen kan, wie es beynahe mit allem Samen gehet, der zu zeitig im Frühjahr gesäet wird. Indessen aber muß man den Weitzen auch nicht zu spáte setzen, weil man sonst in Gefahr stehet, daß die Frucht nicht zur Reife komme. Ich habe am besten befunden, wenn man ihn in kaltgründigen Gegenden nach Masgebung der Frühjahrs Witterung entweder zu Ende des Aprils, oder binnen den zehn ersten Tagen des May setzet, da er denn bey zuträglicher Witterung ordentlicherweise in acht bis zehn Tagen aufgehet, auch sodann binnen den folgenden 4 Wochen mehr wächset, als der zu zeitig gesetzte in einem Vierteljahre wachsen kan. Der Herr Hofrath Hagedorn (vergl. §. 8.) setzet die Mitte des Aprils; dieses kan aber nur im lockern Boden statt finden, und wo gute Weitzländer sind, da gehet solches auch füglich an. Die Zeit, die ich angegeben, betrift hauptsächlich ein kaltgründig Land, in welchem die Winterkälte und Feuchtigkeit länger bleibet, und also alle Arbeiten überhaupt etwas später vorgenommen werden müssen.

§. 18.

Sonst ist es auch sehr gut, wenn man *Fortsetzung.* bey wehendem Südwest- oder Westwinde den Weitzen in die Erde bringen kan, wie solches auch verschiedne Landwirthschaftsschriftsteller von dem einländischen Weitzen anmerken, und hat man

sich dabey an das Monden-Alter und andre astrologische Deutungen nicht zu kehren; wie ich denn überhaupt angemerket, daß alle die Samen und Gewächse, die mit obbenanten, sonderlich aber mit dem erstern Winde gesäet und gepflanzet werden, am besten gedeyen. Die Ursach ist diese, weil diese Winde nicht nur wärmer, sondern auch feuchter Art sind, und mehrentheils einen warmen Regen mit sich führen, welcher allen nur erst gesäeten und gepflanzten Sachen sehr zuträglich ist, wenigstens wird doch das Land durch diese Winde nicht ausgetrocknet; dagegen, wenn die Ost- und Nordwinde wehen, mehrentheils entweder gar kein, oder doch ein kalter Regen erfolgen muß, folglich das gesäete nicht so gut aufgehen, noch gedeyen kan, denn diese Winde pflegen das Land sehr auszutrocknen. Man hat freilich dem ab- und zunehmenden Monde viel Ehre angethan, und demselben bisher zur Richtschnur des Säens und Pflanzens angenommen, allein man hat sich auch müssen gefallen lassen, oft getäuscht und hintergangen zu werden. So viel muß ein jeder gestehn, daß die verschiedne Beschaffenheit der Winde, woraus die nächstfolgende Witterung mit vieler Warscheinlichkeit vorhergesehen werden kan, mit mehrern Rechte zur Bestimmung des Säens und Pflanzens angewendet werden könne, als der von uns so weit entfernte Mond. Denn gesetzt auch, daß derselbe in die folgende Witterung einen Einflus habe, so läßt sich derselbe doch nicht merken,

ken, und kan also nichts daraus geschlossen werden, was für Wetter folgen werde; bey den Winden aber lässet sich dergleichen eher beobachten und anmerken.

§. 19.

Der türkische Weitzen kan nicht gesäet werden.

Auf die Art und Weise, wie man die Körner vom türkischen Weitzen ins Land bringet, komt überaus viel an, wenn man sich den gehörigen Nutzen davon versprechen will. Mir ist jemand bekant worden, der, weil er die Natur dieses Gewächses nicht gekannt, und geglaubet, es sey wie ander Getreide, dasselbe ordentlich gesäet, aber nichts geerndtet hat, indem die Pflanzen viel zu dick aufgegangen, und lauter klein und elend Zeug geblieben; die wenigen aber, die noch vor andern in die Höhe gegangen, keine Kolben haben ansetzen können. Beyläufig erinnere ich nur, daß es aus solchen mislungenen Proben gar leicht geschicht, daß man dem türkischen Weitzen allen Nutzen abspricht, da doch der ganze Fehler in der Art des Verfahrens mit demselben lieget, wovon im Verfolg noch ein und ander Beyspiel vorkommen wird.

§. 20.

Sondern muß gesteckt werden.

Da es also eine wahre Unmöglichkeit ist, daß dieser Weitzen gesäet werden könne, so muß derselbe nothwendig gesteckt werden. Man fürchte sich nur nicht vor der damit verknüpften Mühe, oder vor der Zeit, die man

drauf

drauf wenden, und andern vor nöthiger befundenen Wirthschaftsarbeiten entziehen müsse. Es gehet hurtig genug von statten, wenn es nur ordentlich angefangen wird. Zwey Personen müssen in einem Tage in gegrabenem Lande 3 bis 4 Metzen stecken können, und hierzu wird ein Platz erfordert, auf welchen ohngefehr 1½ bis 2 Scheffel Roggen Aussaat gehöret. Ist der türkische Weitzen gesteckt, so ist auch die Arbeit vollbracht, dagegen ander Getreide untergeegget werden muß. Uberdem lohnt es wohl der Mühe, daß man auf eine Frucht, die von so großer Einträglichkeit ist, etwas mehr Zeit nicht ansehe.

§. 21.

Wie weit von einander?

Wenn man aber die Körner gehörig stecken will, so richtet man sich vor allen Dingen billig nach der Beschaffenheit und geschehenen Zubereitung des Landes. Ein gut fett und wohlgedüngetes mürbes Land kan mehr Pflanzen tragen und ernähren, daher gibt man ihm auch mehr zu tragen. Einem kaltgründigen oder mittelmäßig gedüngeten, oder etwas sandigen Boden gibt man billig weniger. Man thut am besten, daß man in jenem Lande die Weite von 2, in diesem aber von 2½ Fuß erwehle, und allemal 3 Körner bey einander setze, doch so, daß auch zwischen diesen zwey bis drey Finger breit Raum bleibe. So viel habe mit Schaden erfahren, daß dieser Weitzen unter

2 Schuh

2 Schuh nicht beysammen tauge, denn es ist ein staudichtes Gewächse. Drey Körner steckt man deswegen, weil eins und das andre vielleicht nicht aufgehn möchte; gehen sie aber alle auf, so schadet solches auch nicht, weil sie auf allen Seiten Platz haben, sich auszubreiten. Meinet man aber ja, daß alle drey zusammen nicht wachsen würden, so darf man nur beym zweyten Behacken und Abblaten die schwächsten Pflanzen ganz ausziehn, damit sie den andern in ihrem Wachsthum nicht hinderlich fallen, welches aber so leicht nicht zu besorgen, wenn das Abblaten fleißig wiederhohlet wird.

§. 22.

Fortsetzung.

Man könte hier die Bedenklichkeit haben, daß auf diese Weise überaus viel Land hierzu erfordert werde. Es ist wahr, je mehr Land oder Platz man den Körnern giebt, desto einträglicher ist die Frucht. Man solte also denken, daß dem ohnerachtet der Nutzen von anderm Getreide oder Gewächsen, die enger zusammen stehen können, größer seyn müsse. Allein man muß auch bedenken, daß viele Körner von anderm Getreide dazu gehören, ehe sie so viel austragen, als ein Korn vom türkischen Weitzen, und daß an einem einzigen Kolben drey und mehr hundert solcher Körner anzutreffen. Es hat mir ein Platz in mittelmäßigem Lande, der höchstens einen halben Scheffel Gerste hätte tragen können, 1 Scheffel von diesem Weitzen gebracht,

gebracht, und doch war er nur 40fältig gerathen. Indessen muß ich doch anzeigen, daß dieser Weitzen auch ohne Schaden zwischen etlichen andern Gewächsen gesteckt werden könne. Mir ist jemand bekant worden, der denselben zwischen den Weißkohlpflanzen gestecket, und recht gut damit gefahren; es muß aber auch recht gut und fett Land seyn, denn der weisse Kohl wächset nicht einmal allein in schlechtem Lande, geschweige denn, daß noch eine andre Pflanze neben ihm aufkommen solte. Am allerbesten läßt sich der türkische Weitzen hier zu Lande zwischen den Ertoffeln stecken, ohne daß man nöthig hätte, deswegen weniger Ertoffeln einzulegen, als man sonsten pfleget. Nur muß es nicht allzuschlechtes Land seyn, in welchem zur Noth noch wol Ertoffeln wachsen, aber kein Weitzen. Man leget die Ertoffeln zwar etwas früher, als dem Weitzen dienlich ist; indessen schadet solches nicht, man kan zu gehöriger Zeit doch in dem Ertoffelfelde den Weitzen nachstecken; allein es müssen jedesmal nur zwey Körner, 3 bis 4 Fuß von einander, eingelegt werden. Die Ertoffeln tragen alsdenn eben so gut, ja noch besser als sonst zu, indem der türkische Weitzen dazu dienet, daß er ihr Kraut an der Erde niederhält; denn je freyer und höher dasselbe wächset, desto weniger gibts Ertoffeln, je niedriger es an der Erde bleibet, desto mehr tragen sie in der Erde. Und zuletzt kan man im Herbst doch von eben diesem Felde ein gut Theil türkischen Weitzen erndten, der keinen

nen besondern Platz erfordert hat. Will man aber die Ertoffeln erst zu Ende des Aprils legen, wie gar füglich und ohne Schaden geschehen kan, so lege man sie, wie gewöhnlich, 1 Fuß von einander, und allemal im dritten Loche nebst der Ertoffel, die aber gleich mit etwas Erde wieder bedeckt werden muß, auch ein paar Weitzenkörner, so wird alles hernach desto ordentlicher stehen.

§. 23.

Die Art und Weise, wie der Herr Hofrath Hagedorn (vergl. §. 8.) den türkischen Weitzen will gesteckt wissen, kan unmöglich, auch nicht einmal in dem allerfettesten Boden statt finden. So viel hat zwar seine Richtigkeit, daß es nur zwey Finger, das ist einen guten Zoll tief geschehen müsse; allein nur vier Zoll weit von einander, und doch jedesmal zwey Körner, das ist viel zu nahe beysammen, und kan gewis eine Pflanze vor der andern nicht aufkommen. Ich habe sie bis auf 1 Fuß zusammengebracht und vielen Schaden dabey gehabt. Es ist daher kein Wundtr, daß der Herr Hofrath versichert, daß kein großer Vortheil bey dieser Frucht zu hoffen, welcher freilich wegfallen muß, wenn eine Pflanze die andre ersticket, sich aber bald zeigen wird, wenn die Körner gehörig aus einander gelegt werden, und Luft und Sonne allenthalben durchdringen kan. Fortsetzung.

§. 24.

Wenn man nun die Körner auf ein eignes Land, und nicht unter die Ertoffeln oder Art und Weise zu stecken.

andre Gewächse bringen will, so muß man vor allen Dingen dahin sehen, daß sie nicht zu tief zu liegen kommen. Ich habe mich darum bisher derjenigen Art bedienet, wie man die Garten-Erbsen zu setzen pflegt. Man ziehet mit der Hand kleine Furchen die Länge hinunter, eine jede in der §. 21. bestimmten Weite von der andern, leget darauf die Körner je drey und drey in eben derselbigen Weite in die Furchen, und ebnet dieselben mit der Hand so, daß die Körner etwa einen Zoll hoch mit Erde bedeckt werden. Diese Art habe bisher als die sicherste befunden, die auch am geschwindesten von statten gehet. Indessen bin ich auf die Gedanken gerathen, daß man zu noch mehrerer Ersparung der Zeit und Mühe sich gar füglich einer dazu verfertigten Art von Harke bedienen könnte, die also verfertiget werden müste: Man nimt ein Stück von einer starken Latte, so lang man will, bohret darin Löcher, in der Weite, als der Weitzen gesteckt werden soll. Die Zähne, die man in die Löcher einsetzet, müssen Daumesdick, und bey drey Zoll lang, unten aber etwas spitzig seyn, und sodann ein starker Harkenstiel an die Latte befestiget werden. Mit dieser Harke kan man über das gegrabene Land fahren, und man hat dabey den dreyfachen Vortheil, daß theils mehrere Rinnen zugleich gemacht werden können, theils daß sie gewiß in gerader Linie fortlaufen, und recht richtig in der gehörigen Weite von einander abstehen, welches alles mit der blossen Hand,

weder

weder so gut, noch so bald mag bewerkstelliget werden. Diese Harke kan auch bey Verpflanzung des weissen Savoyer- und Blumenkohls nützlich gebraucht werden, doch können die Zähne hierzu noch etwas weiter aus einander gesetzt werden. Will man aber dergleichen Harke zu Erbsen, Bohnen oder zu Verpflanzung des grünen Kohls brauchen, so können die Zähne nur 1 Fuß von einander stehen, daher man sich deren verschiedene verfertigen lassen müste, weil durch ihren Gebrauch viel Zeit und Mühe ersparet, und doch alles ordentlicher bewerkstelliget wird, zumal bey solchen Pflanzen die behäufet werden müssen. Jedoch wieder auf den türkischen Weitzen zu kommen, so könnte die pfalzische Art, ihn zu stecken, auch hier zu Lande vortheilhaft nachgeahmet werden, ja vielleicht vor jener den Vorzug behalten. (vergl. §. 6.) Nur müsten die weisse Bohnen wegbleiben, weil der Weitzen in unserm Boden nicht so hoch wächset, daß sie sich dran ranken könten. Ein und andre Kürbiskerne könten hie und da eben nicht schaden. Vielleicht würde dieses die kürzeste Art seyn, und doch den besten Vortheil geben, weil der Dünger alle seine Kraft den Pflanzen darreichen kan, die gleich auf ihm gesetzt sind, dabey auch mancherley Verrichtungen zugleich bewerkstelliget werden, die sonst einzeln geschehen müsten.

§. 25.

Wenn nun die Pflanzen etwa Fingers lang erwachsen sind, so findet sich Erstes Ausjäten des Unkrauts.

auch das Unkraut mit drunter ein, und dieses um so viel mehr, da die Pflanzen so weit auseinander stehen. Man muß sich also die Mühe nicht verdriessen lassen, und dasselbe, woferne sehr viel vorhanden ist, ausjäten. Denn obgleich das Unkraut diesen kleinen Pflanzen eben noch nicht viel Nahrung entziehen kan, so ist es doch nie zu rathen, daß man dasselbe überhand nehmen lasse, sondern vielmehr, daß man das Land rein halte, damit der Weitzen desto eher die Höhe über das Unkraut gewinnen möge, wenn es nach dem ersten Ausjäten wieder aufschlagen solte. Man muß sich aber sehr wohl in acht nehmen, daß bey solcher Arbeit die Pflanzen nicht beschädiget oder eingeknickt werden, denn das können sie nicht vertragen. Es kan solches aber auch gar leicht verhütet werden, weil der Raum zwischen den Reihen breit genug ist, daß eine Person darin liegen und jäten kan. Noch besser läßt sich das Unkraut, zumal wenn es nicht allzuhäufig ist, mit der Kohlhacke wegräumen, als wodurch das Erdreich desto mehr aufgelockert und viel Zeit und Mühe ersparet wird. Es ist aber alsdenn die gemeldete Vorsichtigkeit desto nöthiger.

§. 26.

Zweytes Behacken und Behäufen.

Wenn hierauf die Pflanzen in so weit erwachsen sind, daß die Fahne sich zeiget, auch wol die Kolben anzusetzen anfangen; so ist es sehr nöthig, daß das Unkraut mit der Kohlhacke noch einmal heraus gearbeitet werde, da

man

man denn zugleich die nächste Erde an die Pflanzen heranziehen, und dieselben behäuffen kan, so wie man den weissen Kohl zu behäuffen pflegt. Je öfter solches hernach wiederhohlet wird, desto schöner wächset der Weitzen. Die Ursach des Behäuffens ist diese: Weil diese Pflanze die beste Nahrung aus der Erde sucht, folglich nicht in die Tiefe wurzelt, sondern ihre Wurzeln nahe an der Oberfläche ausbreitet; daher je mehr die Kolben wachsen, desto schwerer werden sie, und desto eher kan die ganze Pflanze durch den Wind umgeworffen werden; da denn bey der daraus entstehenden Unordnung die Nässe, zumal wenn sie anhält, gar leicht eine Fäulnis in dem Kolben verursachen kan, wenigstens kan die Luft die Pflanzen nicht gehörig durchgehen, wenn sie durch einander her an der Erde liegen. Einmal also muß der Weitzen auch im mittelmäßigen Boden stark behäufet werden. Wer es öfter thun will, besonders im gutem Lande, der wird auch desto reichlichern Nutzen davon verspüren.

§. 27.

Nützliches Beblaten.

Bey dem zweyten und folgenden Behacken kan man die längsten und untersten Blätter abblaten, weil dadurch viel Nahrung in der Pflanze unnöthiger Weise verbracht und die Frucht dadurch zurück gehalten wird. Sonderlich ist solches dienlich, wenn der Weitzen etwa zu dichte gesteckt worden, und kan ihm dieses Beblaten Luft schaffen. Am allernöthigsten

aber ist, daß man die Nebenschößlinge, die sich bey den Pflanzen oft in Menge einfinden, ganz wegschaffe, denn sie tragen keine Frucht und rauben nur dem Hauptstengel die nöthige Nahrung. Man kan das Beblaten öfters wiederhohlen, allein es muß auch alsdenn das Behäufen desto öfter geschehen. Doch muß man sich hüten, daß man die Fahne und Kolben nicht mit abbreche. (vergl. §. 11.) Man darf sich auch die Mühe nicht reuen lassen, die man darauf wendet. Die Kühe nehmen es gern vorlieb, wenn ihnen bey Sommerszeiten des Abends etwas grünes vorgetragen wird. Man weise also nur die Magd dahin an, daß sie an statt des dazu erforderten Grases, das sie mit der Sichel abschneiden muß, so viel Weitzenblätter, als sie nöthig hat, abblate; sie kan eben so bald, ja noch eher mit dieser Arbeit fertig werden. Man lasse sie solches etliche Abend nach einander wiederhohlen, so lange bis das ganze Weitzenfeld von den untersten Blättern entlediget worden. Man hat also keine besondre Arbeit aus diesem Abblaten zu machen, und das Graß wird indessen geschonet. Denn diese Weitzenblätter sind eine der gedeylichsten Nahrungen für das Rindvieh, und man bekomt die beste Milch davon. Daher kan man auch die abgeblateten Blätter auf einem Platze ausbreiten, umwenden, trocknen, und zu Winterfutter verwahren, da es Rind- und Schafvieh überaus gern frisset, wenn es nur recht trocken eingebracht, und nicht multrig oder dumpfig worden.

§. 28.

§. 28.

Ich habe bisher von der Abwartung des türkischen Weitzens geredet, und das nöthigste beygebracht. Vielen wird dieselbe allzumühsam vorkommen. Allein erstlich, so ist dieselbe darum von mir so ausführlich beschrieben worden, weil ich jedesmal die Gründe angeben müssen, warum so und nicht anders zu verfahren. Es ist also so weitläuftig nicht, als diese Beschreibung aussiehet. Hiernächst so kan man auch mit geringerer Mühe davon kommen. Ich habe die Bearbeitung nur so gemeldet, wie sie ein Liebhaber anstellen kan, der recht reichlichen Nutzen davon zu haben verlanget. Wer mit einer vierzig bis funfzigfältigen Frucht zufrieden seyn will, der kan auch mit weniger Arbeit abkommen. Er braucht das Land nur einmal vom Unkraut zu reinigen, denn nachmals überwächset es der türkische Weitzen. Er kan allenfals auch nur einmal behäufen lassen, wenn er einen Theil des Ertrags missen will. Ich habe bisher nur im kleinen die Proben anstellen können. Ich wünschte, daß jemand in einem guten, mürben und lockern Lande eine größere Probe damit machen wolte. Ich habe im 1755sten Jahr, weil ohnedem die Witterung nicht günstig war, und ich also an einem glücklichen Fortgange zu zweifeln Ursach hatte, mir so wenig Mühe, als nicht ganz unentbehrlich war, dabey gegeben, und kan dennoch in sehr mittelmäßigem Lande und bey großer Nässe noch

Ob die Abwartung Mühe erfordere?

vierzigfältige Frucht rechnen, und das auf einem Platz der höchstens einen halben Scheffel Roggen oder Gerste würde haben einbringen können. Im 1756sten Jahre aber habe nicht so hoch kommen können, weil eine anhaltende trockne Zeit von 3 Wochen zwischen Johannis und Margarethen das Land beynahe ausbrannte. Ich hätte aber doch mehr haben können, wenn er so weitläuftig wäre gepflanzt gewesen, als ich ihn gepflanzt wissen wolte. Wer nicht allemal dabey seyn kann, dem wird es selten recht gemacht werden.

§. 29.

Zuträgliche Witterung. Nun muß ich auch noch der Witterung gedencken, die diesem Gewächs am zuträglichsten ist. Ein kalter nasser Sommer thut ihm vielen Schaden, und verhindert seinen Wachsthum und gehöriges Durchreiffen, daher er in diesem Fall nicht recht lohnen will, wie solches auch mit anderm Getreyde so gehet. Allein eine anhaltende trockne Zeit thut ihm in fettgedüngetem Lande weit mehr Schaden, indem dis Gewächs beständig mäßige Feuchtigkeit nöthig hat, als worin auch der Grund des nöthigen Behäusens zu suchen; daher man wohl thut, wenn man zu diesem Weitzen ein etwas niedriggelegenes Land erwählet, das von der Hitze nicht so geschwinde ausgezehret wird. Wenn die Witterung im Maymonat kühl, doch aber nicht kalt, im Brachmonat aber vorzüglich naß ist, in den übri-

übrigen Monaten aber nebst der Hitze auch abwechselnde Regen einfallen, sodann im Herbst nicht allzuzeitig schlackerigt Wetter sich einstellet; so kan man sich von diesem Weitzen eine recht reichliche Ernte versprechen. Ein schlackerigter Herbst verursacht Fäulnis in den Kolben, und verhindert das gehörige Durchtrocknen derselben. Sonst thut die Kälte dieser Frucht keinen Schaden, wie ich denn manches erst im Anfange Novembris eingesamlet, und doch gut gefunden habe. Jedoch wenn nur ein guter Sommer ist, so kommt die Frucht auch desto eher zur Vollkommenheit, und wird wenig seyn, was länger als bis zur Mitte des Octobers dürfte stehen bleiben, welches doch mehr um des Austrocknens, als Reiffens willen nöthig ist. Es hat also damit beynahe eben die Bewandnis, als mit den weissen Bohnen, die eine ganz gleiche Witterung erfordern. Indessen kan ich dem Herrn Hofrath Hagedorn darin nicht beystimmen, wenn er sagt: Daß dieser Weitzen an kalten Orten selten recht reif werde. So viel gebe ich gerne zu, daß eine zeitige Kälte und schlackerigt Herbstwetter das völlige Austrocknen der reiffen Frucht verhindere. Man kan aber das, was die Witterung versaget, durch einen warmen Ofen leicht bewerkstelligen, wenn man nemlich alle Tage einen Theil großer Kolben, die von ihren Blättern entwickelt sind, auf einen Faden reihet, und in einer warmen Stube aufhängt. Sie werden bald trocken, da man denn andre hinhängen,

 und

und die kleinern um den Ofen herum an die Erde werffen kan. Es ist auch zwischen diesen also getrockneten, und zwischen denen, die an der Staude oder sonst in freyer Luft trocken worden, an der Güte nicht der geringste Unterschied zu spüren. Denn es ist zu bemerken, daß die Frucht weit eher reif wird, als sie an ihrem Stamm in freyer Luft trocken werden kan, welches letztere durch die vielen Blätter, womit der Kolben umwickelt ist, verhindert wird. Hat man diese abgerissen, so kan eine mäßige Wärme in kurzer Zeit alles abtrocknen, und öfters braucht man auch derselben nicht. (vergl. den folgenden §.) Hier muß ich noch erinnern, daß der türkische Weitzen, wofern er nur etwas erwachsen, nicht so leicht als ander Getreyde vom Hagel beschädiget und zerschlagen werden kan, ausser daß ihm die damit verknüpfte Luft im Wachsthum hinderlich seyn möchte. Denn sein Stengel ist zu stark, als daß er sich so leicht zerschlagen liesse. Der Kolben ist auf eine solche Weise an der Seite mit dem Stengel vereiniget, daß er auch keinen Schaden nehmen kan, und an den langen Blättern ist der Pflanze nichts gelegen, denn man blatet sie ohnedem ab. (§. 27.)

§. 30.

Das Einsamlen der reifen Frucht.

Die Ernte oder das Einsamlen der reifen Frucht, geschiehet am füglichsten nach und nach, denn eine Kolbe reifet vor der andern, wenn gleich alles in einerley Lande und

zu einerley Zeit gesetzt worden. Man kan schon 3 bis 4 Wochen vor Michaelis den Anfang machen, das Feld durchgehn, und die reifen Kolben ausbrechen, welche man leichtlich kennen kan, weil die Blätter, worin der Kolbe eingewickelt ist, nun weiß sind, die man denn sogleich abreissen, auf einem Platze oder auf dem Hausboden aus einander breiten, trocknen, und zum schönsten Winterfutter fürs Vieh verwahren kan. Die Kolben selbst aber muß man auf dem Boden, wo es recht luftig ist, von einander breiten, damit sie abtrocknen. Man muß auch manchmal darnach sehen, und die Kolben umschippen, daß sie nicht auf einer Stelle liegen bleiben. Wer es recht sicher haben, und sich Mühe geben will, der ziehe die Kolben an ihrem untersten Ende auf einem Bindfaden, und hänge sie auf dem Boden an denen Balcken auf, so wird ihm gewiß nichts verderben, wenigstens wird dasjenige, was man im künftigen Frühjahr stecken will, auf diese Weise am besten verwahret, und können dazu die ersten, grösten und reifsten Kolben ausgesucht, auch nicht eher, als bis die Körner gesteckt werden sollen, abgerieben werden. Dergleichen Einsamlen kan von Egidii an alle Woche ein oder ein paarmal bey klarem Wetter vorgenommen werden, und hat den Nutzen, daß man den meisten und besten Theil der Ernte schon in guter Verwahrung haben kan, wenn zuletzt stürmigt und schlackigt Wetter folgen solte. Mit demjenigen, was man zuletzt

und bey solcher Witterung einsamlen müste, kan man denn so verfahren, als vorher gemeldet worden, und es entweder in der Luft oder beym Ofen abtrocknen. Sonst kan diese Frucht niemals vor allzu großer Reife ausfallen, denn die Körner sitzen feste, daher man sich, wenn eine nasse Witterung nicht ein anders erfordert, mit dem Einsamlen eben nicht übereilen darf.

§. 31.

Abreiben der Körner.

Wenn man nun die ganze Ernte beysammen hat, und auf obige Weise verwahret, so kan man alles hängen, oder auf dem Boden ausgebreitet liegen lassen bis in den Winter, da man am besten Zeit hat, die Körner von den Kolben abzusondern. Dieses ist eine schwere Beschäftigung, wenn die Kolben nicht recht durchgetrocknet sind. Sind sie aber recht trocken, so ist auch in einem Augenblick der gröste Kolben mit beyden Händen, deren eine oberwerts, die andre unterwerts herumgedrehet wird, abgerieben, und können zwo Personen in einem Tage viel abreiben, weil sie keines reinemachens, wie bey anderm Getreyde, nöthig haben, sondern der Weitzen sich ohnedem rein abreibet, und da er sehr großkörnigt ist, das Gefäß gar bald füllet; daß also auch hierzu so sehr viel Zeit und Mühe nicht erfordert wird, ob ich gleich gestehen muß, daß dieses vergleichungsweise die gröste Mühe sey, die man bey dieser Frucht anzuwenden hat, indem sich doch einige Kolben finden, deren Kör-

ner

ner ausgeklaubet werden müssen, weil sie nicht recht durchgetrocknet sind.

§. 32.

Zuträglichkeit des türkischen Weitzens.

Die Zuträglichkeit und Vermehrung des türkischen Weitzens ist an sich sehr beträchtlich, muß aber nach Beschaffenheit des Landes, das man ihm gegeben hat, beurtheilet werden. (§. 14.) So viel ich bisher in drey Jahren im kleinen habe erfahren können, muß er den Platz, die Zeit und Mühe, die man dran wendet, reichlich belohnen. Wenn er im sehr mittelmäßigen, ja kaltgründigen Lande das vierzigste Korn träget, und solches nur aus Mangel bequemer Witterung, (§. 28.) so muß diese Frucht im guten, mürben und lockern Lande aus einer Metze reichlich 5 bis 6 Scheffel wiederbringen, und doch ist dieses kaum hundertfältige Frucht. Es sind kleine Kolben, die nur zweyhundert Körner in sich fassen, man hat sie zu 4 bis 500 an einem Kolben, der doch nur aus einem Korn entstehet. Wenn also Land, Fleiß und Witterung übereinstimmen, so kan die Frucht leicht, eins durchs andre gerechnet, 300fältig seyn. Gesetzt aber auch, man gewönne auch im guten Lande nur hundertfältig, so würde solches ein so reichlicher Ertrag seyn, dergleichen aus keiner andern Art von Getreyde zu erhalten. Ein Platz, der etwa 1 Scheffel Roggen Aussaat erfordert, braucht nicht viel über zwey Metzen türkischen Weitzen. Wenn nun auch der

Roggen

Roggen in gutem Lande 6 bis 8 Scheffel wieder brächte, so müste dagegen die hundertfältige Frucht des türkischen Weitzens fast dreymal so viel betragen, und dieses würde doch im guten Lande noch nicht sonderlich, sondern nur ein sehr mäßiger Ertrag seyn. Der Aussaat zu geschweigen, die derselbe weniger erfordert. Mit einem Wort, wenn der Roggen das vierte Korn träget, der türkische Weitzen aber auch nur das dreyßigste, welches überaus schlecht ist; so ist der Ertrag beyder einander gleichen Länder in Absicht des Maaßes von beyderley Getreyde einander gleich. Z. E. Man nehme einen Platz mürbe und sandiges Land, worauf man einen Scheffel Roggen aussäet; dieser wird 4 Scheffel wieder bringen. Man nehme einen gleich großen Platz, der eben so beschaffen ist; so wird man darauf etwa $2\frac{1}{8}$ Metze türkischen Weitzen nöthig haben, ihn zu besetzen. Gesetzt nun, dieser trüge nur dreyßigfältig, so würden 64 Metzen, das sind, vier Scheffel, heraus kommen. Und dieses würde in Absicht des türkischen Weitzens ein schlechterer Miswachs seyn, als wenn der Roggen $1\frac{1}{2}$ Korn bringet. Trägt der türkische Weitzen aber 300fältig, so bekomt man auf solchem Platze $637\frac{1}{2}$ Metzen wieder. Solte der Roggen auf einem gleich großen Platze von 1 Scheffel Aussaat $637\frac{1}{2}$ Metzen, das sind: 39 Scheffel 13 Metzen eintragen; so würde er das vierzigste Korn bringen müssen, wenn er jenem gleich kommen solte. Gleichwol kan der türkische Weitzen noch

noch mehr tragen. Daher es demjenigen Landwirth, der Land und Gelegenheit dazu hat, nicht gereuen dürfte, denselben gehörig gebauet zu haben.

§. 33.

Gebrauch des türkischen Weitzens.

Nunmehro habe ich von dem Gebrauch des türkischen Weitzens noch einige Nachricht beyzufügen, so weit ich solche aus der bisherigen Erfahrung zu geben im Stande bin. Denn wer hievon gar keine Wissenschaft hätte und dis Getreyde in allen Stücken wie ander Getreyde nutzen und gebrauchen wolte, der würde sich in vielen Fällen sehr betriegen, und dadurch auf die Gedanken gebracht werden, diese Getreydeart zwar für sehr einträglich, aber auch für unbrauchbar zu halten. Uberhaupt kan ich zwar so viel versichern, daß dieselbe zu Mehl, Grütze und Mastung oder Futterschrot sehr vortheilhaft anzuwenden sey. Allein wie schon oben §. 12. der Unterschied gemeldet worden, daß man den gelben Weitzen zu allen benannten Sachen anwenden, den rothen aber nur zur Futterung, höchstens zu Grütze gebrauchen könne, so werden noch einige andre Einschränkungen aus dem folgenden klar werden. Ob man ihn mältzen und Bier draus brauen oder Brandwein draus brennen könne, davon werde die Proben andern überlassen, die dazu Gelegenheit haben. Doch möchte er vermuthlich schwer zu mälzen seyn.

§. 34.

Zu Mehl. Von dem gelben Weitzen habe vor zwey Jahren die erste Probe gemacht und einige Metzen zu Mehl mahlen lassen, dabey aber befunden, daß, weil dieses Korn sehr schwer, und selbst die Erbsen an Schwere um ein merkliches übertrift, es sehr langsam mit dem Mahlen zugehet, indem es schwer durch den Tuch gehet, und immer wieder aufgeschüttet werden muß. In dieser Absicht hat der Herr Hofrath Hagedorn recht, wenn er in der §. 8. angeführten Stelle versichert, daß es sparsam, das ist: langsam, damit zugehe. Sonst giebt der türkische Weitzen nicht sparsam, sondern reichlich und viel Mehl, zumal wenn er, wie gewöhnlich, gemahlen wird; Kleie aber bleibet überaus wenig. Allein das Mehl fühlet sich sehr rauh und scharf an, und ist, wie man es zu nennen pfleget, sehr kurz. Ich versuchte es daher auf Einrathen eines Freundes, der vor diesen ihn stark gebauet hatte, auf eine andre Art, und ließ das Korn erst schroten, hernach beym folgenden Aufschütten allemal durchsieben, und was alsdenn nicht durch den Tuch gegangen war, eben wieder durchs Sieb aufschütten, und dieses so oft wiederhohlen, bis alles abgemahlen worden. Ich bekam hierdurch zwar etwas mehr Kleie, aber doch Mehl genug, welches auch nicht so rauh anzufühlen war. Allein man mag auf der Mühle damit umgehen, wie man will, so bleibet das Mehl von gelblicher Farbe, und wird nie recht weiß werden;

den; doch gehet ihm dadurch an der Brauchbarkeit nichts ab, ob es gleich kein so gutes Ansehen hat.

§. 35.

Damit die Ursach hievon klar werde, Fortsetzung. so muß man bemerken, daß das Korn sehr dickhülsiger Art ist. Ausser der gelben Schale oder Haut ist der eigentliche an sich selbst ganz weisse Kern, der das rechte weisse Mehl enthält, annoch mit einer dicken und harten Hülse von gelblicher Farbe umgeben. Diese Hülse wird auf der Mühle mit zermalmet, und schläget immer etwas davon mit durch den Tuch. Und daher rühret die gelbliche Farbe des Mehls, wie auch, daß es allein genommen, zum Backen nicht wohl zu gebrauchen. Wolte man es auch versuchen, und das Korn, ehe es zur Mühle kommt, anfeuchten, so würde doch bey der dicken Hülse wenig damit ausgerichtet, und das Abmahlen noch mehr verzögert werden. Wenn man aber eine bequeme und bald von statten gehende Weise erdenken könnte, wie man die Hülsen von dem weissen inwendigen Kern absondern könte, so würde man zwar weniger Mehl erhalten, aber es würde auch in der Güte ungleich vorzüglicher seyn, und an Weisse und Feinigkeit alles andre Mehl übertreffen.

§. 36.

Was den Gebrauch des Mehls be- Gebrauch des Mehls. trift, so muß man einmal vor allemal anmerken, daß es seiner Kürze wegen allein genommen

sich

sich nicht brauchen lasse, sondern am füglichsten mit Roggenmehle vermengt werde. Ein einziger Fall ist hier ausgenommen, in welchem es sich unvermengt gebrauchen läßt, nemlich zu Mehlsuppen oder Mehlbrey. Man braucht dazu weniger, als man von andern Arten Mehl zu nehmen pflegt, und es schmecket solches Gemüse besonders dem Gesinde und Tagelöhnern sehr gut. Doch habe ich es nach meinem Geschmack viel wolschmeckender gefunden, wenn auch hierzu ein Theil von diesem und ein Theil von gewöhnlichem Weitzenmehle vermengt gebraucht worden. Soll aber etwas draus gebacken werden, es sey auch, was es wolle, so muß es durchaus mit Roggen- oder Weitzenmehle vermenget werden, weil es sonst nicht zusammen hält, zumal wenn es auf der Mühle nicht durchgesiebet worden. Denn in diesem Fall hat man mehr ander Mehl drunter zu mengen nöthig, als wenn es durchgesiebet worden.

§. 37.

Insonderheit zu Brodt. Wenn dieses Mehl mit zu Brodt angewendet werden soll, so muß die Vermengung mit Roggenmehl entweder zu gleichen Theilen geschehen, oder welches noch besser, $\frac{2}{3}$ Roggen Mehl, und $\frac{1}{3}$ von diesem genommen werden, sonderlich wenn das Roggenmehl grober Art ist. Solches Brodt wird sodann recht schön, wohlschmeckend und angenehm zu essen, sättiget auch, sonderlich im ersten Fall, weit besser,

als

als gemein Roggenbrodt. Daher wer viel Leute zu speisen hat, sich damit einen ziemlichen Vortheil stiften, und für den erspareten Roggen baar Geld haben kan. Ein Scheffel halb Roggen- halb türkisch Weitzenmehl muß ohngefehr eben so gut, wo nicht noch besser, vorhalten, als fünf Viert unvermengtes Roggenmehl. Wer daher von dieser Frucht so viel bauet, als er in seiner Wirthschaft irgend brauchen kan, der kan die Hälfte und den fünften Theil des sonst benöthigten Brodtkorns ersparen, und bedarf doch auf seinem Lande nicht so viel Platz für diese Frucht, als er zu der Hälfte seines Brodtkorns brauchen würde. (§. 32.) Man darf auch gar nicht besorgen, daß dergleichen Brodt umkommen werde, oder daß die Leute es nicht gern essen würden. Der Geschmack, wenn es auf obige Weise bereitet worden, ist so gut und angenehm, als kein ander Roggenbrodt seyn kan; und ich würde selbst kein ander Brodt essen, wenn ich dieses allezeit haben könte. Scheinet es gleich nicht locker, sondern dichter und derber, als ander Brodt zu seyn, so kan es doch demohnerachtet gut ausgebacken seyn. Es muß aber der Teig nicht so dicht in einander geknetet werden, als Roggenmehlteig, sondern etwas loser, etwa so wie man Roggen- und Gerstenmehl zusammen genommen, zu kneten pflegt. Es trocknet dis Brodt auch nicht so leicht aus, wenn es einige Tage alt wird, wie es denn auch, wenn gleich grob Roggen-

mehl dazu genommen worden, und wenn gleich das türkische Weitzenmehl gelblich ist, viel weisser aussiehet, als ander Roggenbrodt von gleichem Mehle, als hierzu genommen worden. Mit einem Wort, es ist ein sehr nahrhaftes, kräftiges und gesundes Brodt. Man hat an manchen Orten schon die Ertoffeln gekocht und gerieben mit unter Roggenmehl gemenget und gebacken, welches aber in der Güte diesem Brodt nicht gleich kommt, und weder so gut ausgebacken, noch so schmackhaft ist.

§. 38.

Gebrauch des türkischen Weitzens zu Grütze.

Es läßt sich von diesem Getreyde auch eine recht schöne, angenehme und nahrhafte Grütze bereiten. Die vom gelben ist von ungleich besserer Güte, als die vom rothen, indem die letztere im Geschmack gar sehr von der erstern unterschieden, auch viel länger kochen muß, ehe sie weich wird. Ich habe von beyderley Arten gehabt, und sie theils zur Vorkost, theils zu Auffütterung des jungen Federviehes sehr nützlich gebraucht, welches durch diese nahrhafte Grütze gar bald wächset. Die rothe Grütze hat im Kochen kein so gutes äusseres Ansehen, als die gelbe. Diese aber siehet nicht nur gut aus, sondern übertrift an Güte die Gersten- ja gewissermassen auch die Buchweitzengrütze, indem sie nicht nur besser sättiget, sondern auch einen Geschmack hat, der der Hirse überaus ähnlich und nur blos darin von der-

selben

selben unterschieden ist, daß sie nicht so zart, sondern etwas härtlicher und derber ist. Sie muß aber entweder mit Speck, oder fettem Fleisch, oder auch mit Milch gekocht werden. Unter drey Stunden wird sie nicht leichtlich gahr, es sey denn, daß sie in einem Kessel gekocht werde. Die beste Art, sie zu kochen, ist diese, daß sie mit heissem Wasser aufgesetzet, und mit demselben ein paar Stunden gekocht werde; hernach wird die Milch, die in einem besondern Gefäs gekochet worden, dran gegossen, und alsdenn noch eine Stunde, oder, so lange es nöthig, mit Kochen fortgefahren. Es ist eine sehr nahrhafte und gesunde Speise, und wer nicht gar sehr viel türkischen Weitzen bauen kan, der thut am besten, wenn er ihn blos zu diesem Gebrauch anwendet. Doch muß man nicht zu viel Grütze auf einmal davon bereiten, sondern nur so viel, als man in kurtzer Zeit zu verbrauchen gedenkt, indem sie sich sonderlich in Sommerszeiten nicht über 4 Wochen gut erhält, sondern abschmackig wird. Im Winter kan sie sich wol ein Vierteljahr halten.

§. 39.

Endlich, so lässet sich dieses Getreyde auch überaus vortheilhaft zu Viehfutter und Mästung anwenden. Wer so viel gewonnen hat, daß er nicht alles zu Grütze oder Mehl verbrauchen kan, oder wer etwa nicht Lust hat, ihn dazu anzuwenden, der wird ihn zum wenig- Zu Futter und Mast.

sten doch seinem Vieh gerne gönnen, zumal wenn er sehen wird, daß er ungleich mehr bey demselben damit ausrichten kan, als mit irgend einer andern Getreydeart. Zur Mästung der Schweine und Gänse bedarf man um den vierten bis dritten Theil weniger, als man von anderm Getreyde dazu zu nehmen pflegt. Den Gänsen werden die ganzen Körner vorgeworfen; für die Schweine aber muß er geschroten werden. Das Speck von solchen Schweinen, die damit gemästet worden, wird man dichte und derbe und von besserer Güte finden, als es von anderem Mastschrot werden kan. Man wird aber wohl thun, wenn man dieses türkische Weitzenschrot zum vierten oder fünften Theil mit gekochtem Hafer, oder klein gestampten Ertoffeln vermenget, damit die Mästung nicht allzujähling geschehe, oder das Mastvieh sich nicht auf einmal zu sehr überlade. Da also auf diese Weise mancher Scheffel Roggen oder ander Getreyde, womit man sonst in Ermangelung der Heydemast zu mästen pflegt, ersparet werden kan; so würde der Anbau des türkischen Weitzens vor allen andern in solchen Gegenden anzurathen seyn, wo zur Heydemast gar keine Gelegenheit vorhanden, und so mancher Scheffel Korn zu dieser Bedürfnis angewendet werden muß.

§. 40.

Der Werth des türkischen Weitzens. Aus allem, was bisher gemeldet worden, wird sich nun der Werth des türkischen

kischen Weitzens leicht beurtheilen lassen. Sein innerer Werth, oder die Brauchbarkeit desselben zu verschiedenen Bedürfnissen, ist im vorhergehenden sattsam angezeiget. Von seinem äusseren Werth ist überhaupt so viel unstreitig, daß er in einer Wirthschaft wenigstens eben so viel werth ist, als das Getreyde, welches durch ihn ersparet und zu Gelde gemacht wird. Sein Preiß aber würde sich richten müssen, eines theils nach der Mühe, die auf ihn gewendet werden muß, andern theils aber auch nach seinem Ertrag, und wie er jedesmal gerathen. Indessen würde er doch, wenn er auch nur mittelmäßig zugetragen, wohlfeiler seyn, als Roggen; ja es könte auch wohl geschehen, daß er im Preise unter der Gerste stünde; alles nach Maßgebung dessen, wie eins und das andre gerathen. Nach solchem Preise würde sich auch die Nutzung des dazu angewendeten Landes richten, die vielleicht in unsern Sandländern dadurch vermehret werden könte. Welches alles weiterm Nachdenken dererjenigen, die es besser, als ich, beurtheilen können, überlasse. Es gehören mehrere und größere Proben dazu, wenn dergleichen Beobachtungen, als diese sind, vollständig werden sollen. Und wenn diese Blätter einige Veranlassung dazu geben können, so ist der Zweck erreichet, um dessen willen ich sie aufgesetzet habe.

Auszug aus Peter Kalms Beschreibung vom Meyskorne,

wie es in Nordamerica gepflanzet und gewartet wird, nebst dem mannigfaltigen Nutzen dieses Getreydes.

Mit einigen Anmerkungen.

§. 1.

Anbau des Meys in Westindien.

Meys ist eine Art Getreyde, welche nicht allein in Nordamerica, sondern beynahe in allen Theilen von Westindien von undenklichen Zeiten her, und lange zuvor, ehe die Europäer die neue Welt fanden, gepflanzt, und zur Nahrung gebraucht worden. In Schwedischer Sprache heißt es türkischer Weitzen; lat. Zea.

Zea heißt auch sonst diejenige Getreydeart, welche bey uns unter dem Namen Spelt oder Dünkel bekant ist.

Er ist vor der Entdeckung der neuen Welt niemals in den übrigen Welttheilen bekant gewesen, wie hingegen den wilden Americanern niemals von Alters her bekant gewesen, daß im gering-

geringsten etwas von Weitzen, Roggen, Gerste, und andern europäischen Getreydearten bey ihnen gebauet worden, ehe die Europäer diese Saatarten überbracht haben; welche auch noch heut zu Tage von den Wilden selten gebauet werden, die vornemlich bey ihrem Meys bleiben, ob sie gleich eben so gern gut Brodt essen, als die Europäer. Es ist schwer zu sagen, woher die Americaner zuerst ihren Meys bekommen. Er wird nirgends wildwachsend angetroffen, ob er wol, wie unser Getreyde, sich zuweilen auf dem Acker selbst aussäen kan.

Dieses ist nicht so leicht möglich, als bey andern Getreydearten. Denn seine Körner, wenn sie gleich überreif sind, sitzen so feste und gedrungen zusammen, daß sie mit Mühe abgelöset werden müssen. Wenn aber erst eine Oeffnung am Kolben gemacht worden, so läßt das übrige sich leicht absondern, und fällt zum Theil von selbst heraus. Daher die Schuld denen in dortiger Gegend häufigen Meysdieben gegeben werden muß. Dieses sind eine Art gantz dunkelblauer Staare, welche vielen Schaden in den Meysfeldern thun, und die losgepickten Körner entweder selbst verstreuen oder doch verursachen, daß bey gemachter Oefnung andre nachfallen müssen, die hernach leicht aufgehen können. Sonst ist es wol nicht möglich, daß diese Frucht sich selber säen könne.

§. 2.

Ob es nun wol nicht mehr als eine Art vom Meys giebt, so findet man doch

Verschiedene Arten und Abänderungen.

doch viele Abänderungen nach dem Clima und der Erdart. Eigentlich aber theilen sie ihn in den großen und kleinen. Jener heisset schlechthin Meys, dieser aber Dreymonatsmeys, weil er mehrentheils in solcher Zeit reif wird, dagegen der große sechs Monat haben muß, bis er reif wird. Der große ist in Carolina und weiter nach Süden oft 18 Fuß lang, der kleine aber zuweilen nicht über 3 oder 4 Fuß, doch nimt jener an der Größe ab, je weiter man nach Norden kommt, so daß er sich gleichsam in den kleinern verlieret.

Derjenige, den man in unsern Gegenden bisher gesehen, pflegt zwar bey 5 Monath im Lande zu stehen, ehe er reif wird; doch scheint er von der kleinern Art zu seyn, und liegt die Schuld, daß er so späte reifet, vermuthlich nur an der Abwartung, davon es bisher an vollständigen Nachrichten gefehlet hat. Wenn er allenthalben freye Luft und Sonne hat, in mäßig fettem und lockerem Lande stehet, und so hoch, als möglich, behäufet wird, so wird er so lange Zeit nicht nöthig haben.

Ferner unterscheidet er sich auch nach den Farben. Denn einige und zwar die mehresten Aehren haben gelbe Körner; andre haben weisse, durchscheinend blaue, rothe, marmorirte, oder von rothen und weissen Streifen. Je weiter nach Süden, je mehrerley und schönere Farben findet man; in den nordlichen Theilen von Canada hingegen siehet man fast keinen andern, als weissen oder blassen und bisweilen blauen.

Diejenige Abänderungen, welche in unsern Gegenden vorkommen, siehe oben §. 12.

Der kleine Meys spielet nicht mit so vielen Farben, als der große. Zuweilen ist das eine Korn in der Aehre gelb, das andre roth, welches davon herrühret, wenn man rothen und gelben unter einander gepflanzet hat, da denn der Blütstaub durch die Luft von einem Stengel auf den andern getrieben wird.

Ich begehre zwar dieses nicht streitig zu machen; allein ich muß doch auch anführen, daß ich (vergl. §. 13.) im verwichenen Jahre lauter gelben Weitzen, worunter gewis kein einiges rothes Korn war, in ein Land ganz besonders gesetzet. Einige wenige rothe Körner steckte ich zur Probe der Ausartungen in einer ganz andern Gegend, so daß es schlechterdings unmöglich war, daß der Blüthenstaub von einer Art der Pflanzen auf die andre hätte kommen können, indem die Entfernung nicht nur über 2000 Schritte betrug, sondern auch einige Hügel darzwischen waren. Gleichwol war die Ausartung sehr beträchtlich, indem sie den fünften Theil ausmachte, und zwar bey dem einen sowol, als bey dem andern. Daher ich auch oben §. 13. keinen andern Grund als die Beschaffenheit des Erdreichs angeben können, zumal, da der rothe Weitzen auch eine gelbe Haut hat, die nur mit der rothen bedeckt ist. Es will also nicht hinreichen, diese Ausartungen gänzlich zu verhüten, daß man jede Art besonders pflanze. Weil aber gleichwol aus der Beschaffenheit des Erdreichs sich diese wunderbare Verwandelungen nicht völlig erklären lassen, sondern viele Schwierigkeiten

übrig bleiben; so würde sich die angeführte Erfahrung vielleicht am besten so erklären lassen, daß unter denen ganz besonders gesteckten gelben Körnern einige befindlich gewesen, welche im vorhergehenden Jahre auf einer rothen Staude gewachsen, die durch Blütstaub von einer gelben Staude verändert und gelb geworden. Da nun diese Körner im folgenden Jahre gesteckt worden, sind sie zu ihrer eigentlichen Gattung wieder zurück gekehret, die ihnen natürlich war. Es müste also, wenn dieses seine Richtigkeit hat, endlich lauter gelber Weitzen wachsen, wenn man nemlich alle Jahr lauter gelben steckte, und bey der Einsamlung die rothe Kolben immer aussonderte, deren man folglich von Jahr zu Jahr immer weniger, und endlich gar keine mehr, finden müste. Die Erfahrung der folgenden Jahre wird hievon die beste Gewisheit geben. So viel aber ist indessen doch auch gewiß, daß in fettgedüngetem Lande der gelbe Weitzen sich weit häufiger in rothen verwandelt, als dieser in jenen, hingegen in magerm Sandlande weit häufiger aus rothem Weitzen gelber wird, daher man die verschiedne Beschaffenheit des Erdreichs wol nicht schlechterdings von den Ursachen solcher Ausartung ausschliessen kan.

§. 3.

Mehrere Umstände davon.

Es ist merkwürdig, was die Lage des Landes und Gewohnheit bey dem Meys thun kan. Denn obwol der Meys, so in Virginien unter dem 37 Grad der Breite wächset, einerley ist mit dem, der in Neuengelland unter dem 43. oder 44 Grad der Breite gebauet wird; so

so geschicht es doch, daß, wenn man aus Virginien Meyß verschreibet, und ihn in Neuengelland säet, daß er im Anfange schwerlich reif werden kan; wenn man aber im Anfange mit demselben ein wenig zärtelt und es so weit bringt, daß er reif wird, so eilet er alsdenn mehr und mehr, so daß er nach etlichen Jahren eben so geschwind reifet, als der andre. Gleiche Beschaffenheit hat es, wenn man Meys von Neuengelland nach Canada bringt, so im 45. bis 47 Grad der Breite liegt.

Hieraus läßt sich mit erklären, warum er in unsern Gegenden, die im 52 Grad liegen, 5 bis 6 Monath Zeit erfordert hat. Vielleicht läßt er sich mit den Jahren bey gehöriger Abwartung auch gewöhnen, daß er eher reifet.

In Nordamerica wird der Meys noch mehr von den Europäern, als von den Wilden gepflanzt. In den dortigen englischen Colonien siehet man ganze Meilen weit nichts anders, als Meysfelder. Sie treiben damit einen starken Handel, denn ausserdem, was im Lande aufgeht, wird eine große Menge nach Portugal und in die südlichen Länder von America verführet. Einige Einwohner ziehen in der Zuträglichkeit den großen vor, andre aber geben dem kleinern den Vorzug, weil er eher reifet, ein feiner und weisser Mehl gibt, auch keinen so großen Raum, als jener, erfordert, und also in einem Stücke Feldes von gegebner Größe, mehrentheils eben so viel in der Anzahl der Scheffel von dem einem, als von dem andern, gewonnen wird.

§. 4.

§. 4.

Die dazu dienliche Erdart. Die beste Erdart zum Meys ist eine mit Sand vermischte oder auch sandichte Erde, denn er verlangt insbesondere lockeres Land.

Dieses habe ihm auch bereits abgemerkt. (vergl. §. 14.) Schlechtem Sandlande muß man mit einigem guten Dünger und zwar im vorhergehenden Herbste, helfen, so kan er darin auch wol fortkommen. Ganz mager und ausgezehret darf es nicht seyn.

In leimichter Erde kömt er nicht wohl fort. Denn wenn er im Sandlande beynahe reife Aehren hat, siehet man ihn im Leimen kaum zu einiger Aehre gelangen, auch bleiben die Körner von einer bleichern Farbe. Ich habe an vielen Orten Meys gesehen in ganz dürrem und magerm Sandlande, da man meynen solte, daß nichts wegen der großen Dürre und Magerkeit daselbst wachsen könte, und doch hat er recht herrlich gestanden, vier Ellen hoch mit 1. 2. bis 4 vollkörnichten Aehren, und ein solch sandiges Land konte nie besser genutzt werden. Wenn die Einwohner in Neu-Jersey in Nordamerica, deren Erdarten fast alle lauter sandige Heyden sind, keinen Meys zu säen hätten, so würden sie schwerlich daselbst leben können, weil kaum an einigen Orten geringer Roggen wachsen will. Man siehet daselbst Oerter, wo Weitzen und Roggen sich verringern, und doch der Meys gut stehet. Zum wenigsten erträgt diese Getreydeart mehr Dürre, als einige andre.

Dieses

Dieses kan im magern Lande wohl seyn. Aber in fettgedüngetem Lande thut ihm die Dürre ungemeinen Schaden, sonderlich wenn das Düngen im Frühjahr geschehen.

Wird der Meys in fette Erde gesäet, so schießt er mehr in Blätter und Stengel, aber weniger in Korn und Aehren. Wer ihn auch frühzeitig reif haben will, darf ihn nicht in fettes Land säen.

Dis kan mit eine Ursach seyn, warum er bisher in hiesigen Gegenden nicht so bald reifen wollen. Allenthalben, wo ich ihn noch gesehen, hat man ihn in fettgedüngetem Lande gehabt. Ich habe ihn selbst aus Mangel besserer Nachrichten nicht anders gepflanzet.

§. 5.

Die mehresten bearbeiten das Feld zum Meys auf diese Art. Im Frühjahr liegen die Aecker noch ungepflügt; diese pflügen sie so, daß sie nur hie und da ein paar Furchen in der Breite dicht neben einander machen, und darzwischen eben so großen Raum ungepflüget liegen lassen, als zwischen den Meysstengeln Platz seyn muß, nemlich zwo oder drey Ellen für die große, und halb so viel für die kleine Art. Man fähret alsdenn mit dem Pfluge quer über diese aufgeworffene Furchen in gleicher Weite von einander, und indem man sie überfähret, machet man mit der Spitze der Pflugschaar blos einen kleinen Strich quer über jede Furche, damit man sehen möge, wo dieselben durchschnitten werden, und dahin pflanzet man den Meys. Auf diese Art glaubt man etwas Zeit und Mühe *Bearbeitung und Düngung des Landes.*

zu

zu ersparen; zumal in der Saatzeit, da man viel zu thun hat. Denn gleich nach derselben pflüget man die unberührten Stellen auch auf, welches auch angehet, wo wenig Unkraut ist. Diejenigen aber, so starke Ackerleute seyn wollen, pflügen im Frühjahr auf einmal alle Aecker um, und machen sie gerade. Nachgehends machen sie Furchen auf dem Acker und lassen ohngefehr vier oder sechs Fuß für den großen, und halb so viel für den kleinen Meys Platz zwischen jeder Furche. Alsdenn führen sie quer über Furchen in gleicher Weite. Wo nun die Furchen einander durchschneiden, da wird der Meys hingepflanzt.

Hiemit kan §. 6. der obigen Abhandlung verglichen werden, ingleichen §. 16. Allem Ansehn nach dürfte diese Art zu verfahren, auch in unsern Gegenden, bey fernern Anbau dieser Getreydeart, die bequemste seyn, weil das Umgraben des ganzen Feldes zu viel Zeit und Mühe erfordert.

Einige düngen den Acker vorher, andre nicht, nachdem die Erdart ist. Die Düngung thut sehr gut, wenn gleich nach der Pflanzung regenhafte Witterung erfolget; wo aber große Dürre einfält, schadet er mehr; so daß der Meys, welcher keinen Dünger bekommen, den überwächset, welcher gedünget worden. Wenn der Acker mager ist, düngen sie ihn am besten auf die Art, daß sie ein wenig Mist in jedes Hügelein bey das Korn legen.

Man sehe ebenfals §. 6. der obigen Abhandlung.

§. 6.

§. 6.

Die Saatzeit zum Meys ist in Nord-america gemeiniglich zu Ende des Aprils, vielmehr aber im Anfange des Mayen, wenn man sicher vor Nachtfrösten zu seyn glaubet. In Südamerica soll der Meys zweymal im Sommer gesäet und reif werden. In Nordamerica aber kan er nur einmal im Frühlinge gesäet werden, und wird doch nicht eher, als um den Herbst reif. Saatzeit und Anpflanzung des Meys.

Vermuthlich ist dieses alles von der kleinern Art zu verstehen.

Die grüne Saat kan im Frühlinge öfters erfrieren, und doch wieder hervor kommen. Man hat davon so wol in Albanien, als anderwerts Exempel gehabt, daß bisweilen die Saat zu zweyenmahlen ganz hinunter in die Erde erfrohren, und dem ungeachtet nicht nur von selbiger Wurzel wieder aufgewachsen, sondern auch dasselbe Jahr die herrlichste Ernte gegeben. Es ist auch der Meys deswegen anzupreisen, daß er viel länger gegen die Dürre aushalten kan, als einige andre Getreydeart. Er kan auch in langer Nässe schwerlich Schaden nehmen.

Alles nach Unterschied des mehr oder weniger gedüngeten Landes. Wenn die Nässe im August oder September anhält, thut sie den meisten Schaden. Denn anstatt des Durchtrocknens fängt der inwendige Theil der Kolben an zu faulen, davon die daran sitzende Körner, wenn sie gleich an sich reif sind, beschlagen und schimlicht werden; welches aber, weil der

Schimmel beym Abmachen der Körner sich abreibet, am Mehle nicht im geringsten zu schmecken. Nur kan man solche angelaufene Kolben nicht aufheben; sie lassen sich auch am schwersten abmachen, weil ihr inwendiger Stamm gar leichte bricht, wenn sie auch gleich an der Luft oder in einer warmen Stube getrocknet worden.

Zu Pflanzung und Einscharrung des Meys bedienet man sich gemeiniglich der Kinder von 6 bis 14 Jahren, die es wol verrichten können, wenn nur einige ältere dabey sind, die Aufsicht über sie haben. Man stecket 4 bis 5 Körner auf eine Stelle, da die Furchen einander durchschneiden, theils weil man nicht weiß, ob sie alle gut sind, theils wegen der Krähen, Meysdiebe und Eichhörnchen, die auch wol die gesteckten Körner weghohlen. Wenn auch alle diese Körner aufwachsen, haben sie doch Raum genug, daher siehet man auch in den meisten Hügeln 3 bis 4 Stengel stehen. Die Wilden pflanzen nach ein oder zwey Wochen iroquische Bohnen darauf; die Europäer aber lassen den Meys allein stehen. Sie weichen auch wol die Körner vorher in Wasser ein, worin die Wurzel vom Helleboro albo zuvor gekochet worden. Dieses schadet dem aufwachsenden Meys nicht, hält aber die Eichhörner, Krähen und Meysdiebe ab, daß sie die Körner nicht auskratzen. Die Körner werden 2 oder 3 querfinger tief eingelegt. Es wäre wol besser, daß man sie nur wenig tief in die Erde legte, denn die Erfahrung lehret,

daß

daß es so am besten wächset. Einige legen alle 4 oder 5 Körner in ein Loch, andre aber machen so viel Löcher neben einander in die Erde, und legen in jedes ein Korn; und dieses ist die beste Art. Die Erde streichet man alsdenn mit der Hand oder Kohlhacke so hoch drüber, als nöthig.

Er will nicht gern über einen Zoll hoch mit Erde bedecket seyn weil er sonst bey einfallender feuchter Witterung in der Erde verfaulet.

Wer ein guter Hauswirth seyn will, suchet im Herbst die reifsten und stärksten Aehren zum Samen aus, und weichet die Körner ein, ehe sie gesteckt werden, weil sie alsdenn einige Tage eher kommen, als sonst.

Dieses letztere scheinet nur alsdenn dienlich zu seyn, wenn das Land etwas trocken, oder gleich nach der Pflanzzeit trockene Witterung zu vermuthen; bey einfallender Nässe würde das Einweichen mehr schaden, als nutzen. Er pflegt ohnedem in 10 bis 12 Tagen aufzugehen. Soll er in ungedüngetes Sandland gesetzt werden, so ist das Einweichen nöthig, und geschicht am füglichsten 24 Stunden lang in Mistwasser.

§. 7.

Abwartung desselben.

Wenn der Meys etwas über ein Viertel lang wird, pflüget man zwischen den Stengeln, um das Unkraut zu vertilgen, und an die Stengel scharret man die Erde mit einer Kohlhacke. Dis Zwischenpflügen geschicht zweymal im Sommer, einmal in der Länge, das andremal in der Breite des Feldes. Man

braucht dazu den sonst gewöhnlichen Pflug. Einige haben einen besondern Pflug dazu, der nur von einem Pferde gezogen wird. Diejenigen aber, die nicht so vielen Raum gelassen haben, bedienen sich blos der Kohlhacke. Die Hügel um den Meys werden zuletzt eine halbe Elle hoch und eine Elle unten im Durchschnitte breit.

Wenn die Pflanzen noch klein, und doch schon viel Unkraut darzwischen aufgeschlagen, so wird solches füglicher ausgejätet, weil sonst die annoch kleine Pflanzen leicht verletzt werden können. Wenn sie aber nur in etwas erwachsen, ist die Krauthacke am besten dabey zu gebrauchen, weil das Zwischenpflügen mehrern Platz zwischen den Pflanzen erfordern würde, als man sonsten ihnen zu geben nöthig hätte; zumal da wir hier zu Lande nur die kleinere Art haben. Man vergleiche der obigen Abhandlung §. 25. 26.

Der Meys will vor allen andern vom Unkraut befreyet seyn, und dieses am meisten in feuchten Jahren, weil alsdenn das Unkraut am meisten wächset. Wenn dieses Gewächs seiner völligen Länge nahe ist, schlagen bey der Wurzel eine große Menge Nebenschößlinge und Stiele aus, welche man Sauger nennet. Das Wegnehmen dieser unnützen Sauger befördert die zeitige Reifung des Meyses.

Man vergleiche der obigen Abhandlung §. 27. ingleichen §. 10. wo der blinden oder ledigen Kolben gedacht wird, die man auch mit abnehmen kan.

So bald man siehet, daß die Körner in den Aehren hart zu werden anfangen, kan man den Gipfel, der nun verwelket ist, abschneiden; und diese Gipfel sind ein gutes Viehfutter. Wenn man sie aber abschneidet, wenn die Körner noch weich sind, so vertrocknet die Aehre gemeiniglich und komt zu keiner Reife.

Ich muß hiebey erinnern, daß dasjenige, was hier die Aehre genannt wird, eben das ist, was ich oben den Kolben genannt habe. Weil der Gipfel die Gestalt einer Kornähre hat, so glaubte ich alle Zweydeutigkeit am besten zu vermeiden, wenn ich nach der pfaltzischen Mundart den ährenartigen Gipfel die Fahne, die eigentliche Aehre aber, darin die Körner befestiget sind, den Kolben nennete.

Gegen die Reife des Meyses pflegen einige die steifen und harten Blätter, welche die Aehre umgeben, zu beugen, daß sie sehen, wie weit sie nachgeben, womit aber die Aehren nur vor den Meysdieben entblößet werden, daher auch solche Neugier von Verständigen verworffen wird.

Zumal, da auch die alsdenn etwa erfolgende Nässe desto leichter hinein dringen und Schaden thun kan.

§. 8.

Wenn der Meys nun reif ist, welches in den nordlichen Gegenden um das Ende des Augusts, auch wol schon in der Mitte desselben geschicht; in den südlichen aber in der Mitte oder gegen das Ende des Septembers, ja an manchen Orten des Octobers; *Abpflückung der reifen Aehren.*

Bey mir hat er etwa 3 Wochen vor Michaelis angefangen zu reifen; das letzte aber ist erst um die Mitte des Octobers völlig reif worden, wovon die Ursachen aus den obigen Nachrichten leicht einzusehen. Wenn er so abgewartet wird, als es seine Natur erfordert, so kan er auch bey uns eher reif werden.

So pflücket man die Aehren auf dem Acker ab. Einige sondern die Bälge von den Aehren sogleich auf dem Felde ab; andre schaffen die Aehren nach Hause, und verrichten die Absonderung daselbst.

Dieses letztere ist darum besser, weil man die Bälge sogleich beysammen hat, und sie auf dem Boden, oder an einem andern bequemen Orte trocknen, und zu Winterfutter verwahren kan. Denn es gibt doch noch immer einige drunter, die nicht ganz trocken geworden, wenn gleich die Körner reif sind.

Wenn die Aehren abgepflücket sind, lässet man sie gemeiniglich, wenn es die Witterung verstattet, einen oder mehr Tage unter freyem Himmel im Sonnenschein liegen, daß sie etwas trocknen, ehe man sie einbringt.

Wenn es nasse Witterung ist, so kan solches, nachdem die Bälge abgesondert sind, in einer warmen Stube geschehen. Werden sie nicht recht abgetrocknet, so beschlagen sie leicht, wenn sie gleich in trockner Witterung abgenommen worden. Denn man wird bey Abziehung der Bälge gemeiniglich finden, daß die Aehren schwitzen, daher sie nothwendig abgetrocknet werden müssen. Man vergleiche der obigen Abhandlung §. 30.

§. 9.

§. 9.

Es giebt verschiedene Arten, den Meys zu verwahren. In den englischen Colonien braucht man kleine von Holtz aufgeführte Häuser, deren Wände aus dünnen Stangen oder Latten bestehen, daß die Luft frey durchziehen kan. Ihre Länge ist mehrentheils drey sechsfüßige Ruthen, die Breite aber nicht viel über zween oder drey Fuß, weil sonst die Luft nicht recht durchziehen kan. Die Höhe richtet sich nach der Menge des Meyses. Der Meys selbst liegt ebenfals auf dünne gelegten Latten; und oben ist das Haus mit Brettern oder auf andre Art gedeckt. Es fält wol Regen oder Schnee herein, aber die Luft trocknet es gleich wieder. Allein ausser andern Unbequemlichkeiten haben die Ratten und Mäuse einen freyen Zugang zu diesen Häusern. Andre hängen die Aehren in große Fenster, und lassen dann und wann, je öfter je besser, die Luft und den Wind frey drauf gehn. Diese Art scheinet viel besser, als die vorige, und eine lange Erfahrung hat gewiesen, daß der Meys, wenn man ihn auf die letzt erwehnte Art in seinen Aehren verwahret, sich viele Jahre hält, und doch noch zur Aussaat gut bleibt. Verschiedene Arten, ihn zu verwahren.

Wenn er recht abgetrocknet worden, wird er nicht so leicht Schaden nehmen, wenn er auch auf einem Hausboden dünne ausgebreitet liegt, zuweilen mit einer Schippe herum geworffen wird, und durch Oefnung der Dachfenster oder Lucken frische Luft bekommt. Zur Saat aber werden die Kolben am besten hängend aufgehoben.

ben. Man vergleiche der obigen Abhandlung §. 30.

Die Wilden lassen ihre Meysähren in einem gelinden Rauche trocknen, und hängen sie hernach unter das Dach ihrer Hütten auf, da sie sich denn ebenfals viele Jahre zur Speise und Aussaat gut halten. Einige Wilde graben an einem trocknen Orte tiefe Gruben in die Erde, deren Boden und Wände sie erst mit trocknen Baumrinden, und dann mit langem trocknen Grase auslegen, darin schütten sie die Meysähren, und bedecken sie auf ähnliche Art; auf welche Weise der Meys ebenfals viele Jahre gut und unbeschädigt bleibet.

§. 10.

Große Zuträglichkeit des Meyses.

Der Nutzen des Meyses ist so mannichfaltig, daß sich schwerlich eine Getreydeart dergleichen wird rühmen können. Man kan ihn auf vielerley Arten für Menschen und Thiere gebrauchen. Erstlich gibt er so viel, als irgend einige andre Getreydearten, daher er denn auch bey einigen das **Getreyde der Trägen** heist. Ich habe in einer einzigen Aehre 650 reine und harte Körner gerechnet, und ein jeder Stengel hat gemeiniglich zwo bis drey Aehren. Fast keine Aehre hat unter 300 Körner, auch können die Körner nicht verlohren gehen, da es vielmehr schwer ist, ein Korn abzulösen. Gemeiniglich hält man in America ein Jahr für ein Miswachsjahr am Meyse, wenn man nicht das 200 Korn bekommt, nach der Aussaat zu rechnen.

Hie-

Hiedurch wird der Einwurf zur Genüge beantwortet, daß diese Getreydeart wegen ihrer weitläuftigen Pflanzung allzuviel Land wegnehme, auf welchem von andern Getreyde mehr wachsen könnte. Ich habe bisher noch nicht auf das 50, geschweige denn auf das 200 Korn kommen können, gleichwol bin ich versichert, daß auf demselben Platz kaum halb so viel Roggen oder Gerste könte gewonnen werden, als ich darauf an der Maaße türkischen Weitzen gehabt habe. Wird er in Menge gebauet, so ist auch dasjenige, was an der Aussaat ersparet wird, sehr beträchtlich. Hätte ich gleich anfänglich so gute und vollständige Nachrichten gehabt, als die Kalmische ist, so würde ich unstreitig noch weiter mit meinen Proben gekommen seyn; die dem ohnerachtet doch noch immer so beschaffen gewesen, daß sie mir die große und noch weit größer mögliche Zuträglichkeit dieser Getreydeart genugsam gezeiget haben.

Nachgehends ist zu erinnern, was ich schon vorhin erwähnet habe, daß er im Frühjahr erfrieren, und doch aus eben der Wurzel wieder aufkommen kan, daß er mehr Hitze und Trockne, als andre Gewächse verträgt, daß er in magern, trocknen und sandigen Stellen fortkömmt, daß er dem Schaden von lange anhaltender Nässe nicht so sehr unterworfen ist. u. s. f.

Daß aber diese Pflanze in dürrer Zeit sich gut halten kan, kommt ohne Zweifel daher, weil sie mehr, als Pflanzen anderer Art, die nächtlichen Erquickungen des Thaues zu geniessen fähig ist. Es ist ein Gewächs, dessen oberster Theil vor der Blützeit einer offenen Tüte gleichet; daher kan sich der Thau recht in die Pflanze hin-

hineinziehen und muß darin bleiben, ohne daß er wieder ablaufen oder von der Sonne sobald abgetrocknet werden könte. Diese Equickung ist zwar in stark gedüngetem Lande nicht hinlänglich, aber in ungedüngetem thut sie gute Dienste; wie denn über dieses der Thau auch noch an den Enden, wo die Blätter am Stamme angeschlossen sind, sich hineinziehen kan. Indessen nimmt die Dürre diese Pflanze in und nach der Blützeit schon mehr mit, als vor derselben; daher sie im Julius mehr Regen verlanget, als in den beyden vorhergehenden Monaten.

§. 11.

Gebrauch der Blätter, welchen Aehren und Stengel.

Die Blätter der Meysstengel, weil sie noch grün sind, abgenommen, und in der Sonne getrocknet, nachmals gut verwahret, sind ein gutes Futter für Pferde und Kühe, die sie lieber fressen, als Klee, oder ander gutes Heu. Aber wenn die Blätter von selbst auf den Stengeln trocknen, fressen Pferde und Kühe sie nicht, als in Ermangelung anderes Futters. Wenn man Wasser wärmet und auf die grün abgenommene und getrocknete Blätter gießt, und solches den Kühen zu fressen und zu saufen gibt, so vermehret solches die Milch ansehnlich. Man schneidet aber diese Blätter, wie ander Stroh, zu Heckerling.

Man kan aber auch das auf dem Stamm getrocknete Stroh verwahren, und es im Winter dem Vieh zuweilen, doch unzerschnitten, vorlegen. Es sucht sich das beste heraus, und das übrige streuet es unter die Füße in den Mist.

In

In Absicht des Abblatens ist wohl zu bemerken, daß man nur die untersten und grösten Blätter nach und nach abnehmen lasse; blühende Stauden aber müssen von aller Beblatung befreyet bleiben. Wenn die Frucht h ran wächset, so kan man, etwa in der Hälfte des Augusts, die Stauden ganz und gar von den Blättern entblössen, doch ohne die Kolben zu beschädigen; da denn die Blätter zu Winterfutter getrocknet werden können, die Frucht aber, weil die Luft alsdenn allenthalben durchstreichen kan, desto eher zu ihrer Reife kommen wird. Auch habe ich noch angemerket, daß diese Blätter, so lange sie grün sind, ein gutes Futter für Gänse abgeben, wenn sie ihnen eben wie Kohlblätter gescharbet und mit Kleie vermenget werden. Im Fall der Kohl vom Mehlthau oder gar von Raupen verwüstet ist, so sind diese Blätter ein nützliches Ersetzungsmittel; denn beyderley Ungeziefer trift sie nicht. (Hiemit kan §. 27. der obigen Abhandlung verglichen werden.)

Wenn die Meysähren ziemlich groß, aber die Körner noch weich sind, so pflegen viele sie abzubrechen, ziehen sodann die Bälge ab, halten die Aehren ans Feuer und braten sie, welches bey den Europäern so wohl, als bey den Wilden, für eine angenehme Speise gehalten, auch den Fremden und Gästen oft vorgesetzet wird. Wäre der Meys den Juden bekant gewesen, so solte man meynen, die Sangen, deren die Schrift gedenkt, schickten sich zu dieser Beschreibung. Aber so findet diese Muthmassung nicht statt. Bisweilen kochen sie diese weichen Aehren auch, da sie denn auch sehr gut schmecken. Einige pflegen auch

dergleichen Aehren so roh auf dem Felde zu essen, da sie denn einen Geschmack haben, wie süße Milch mit Zucker. Weil der Meysstengel noch grün ist, befindet sich zwischen den Knoten desselben ein helles süßes Wasser. Verschiedene haben versuchet Syrup und Zucker daraus zu machen, es ist auch gelungen, aber es scheinet die Mühe nicht zu belohnen. Sowohl Europäer, als Wilden schneiden zuweilen Meysstengel ab, und saugen den süßen Saft aus. Einige zerstossen sie und machen daraus ein wohlschmeckend Getränke.

Daß diese Stengel, auch wenn sie ganz trocken worden, dem Vieh und sonderlich den Schweinen sehr gut schmecken, habe selbst verwichenen Herbst mit Verwunderung gesehen. Es waren Mastschweine, die des andern Tages geschlachtet werden solten, und zu dem Ende in einen besondern Stall gethan wurden. In diesem lag noch etwas türkisch Weitzenstroh, aus welchem sie die meistens trockne Stengel heraus suchten, und dermassen gierig davon frassen, daß man auch des andern Tages ihren Magen damit noch angefüllet fand. Könte man also nicht diese Stengel mit zur Winterfutterung der Schweine anwenden, die ohnedem am schwersten durch den Winter zu bringen sind? Alsdenn würde auch nichts an der ganzen Pflanze ungenutzt bleiben, als die ausgekörnten Aehren, die aber doch auch, wenn man es der Mühe werth achtet, klein gehackt, und eben so gut als Spreu oder Kaff unter das Futter gemenget werden können.

§. 12.

§. 12.

Die Meyskörner sitzen dichte und hart an der Aehre. Sie mit den Fingern los zu machen, wäre eine beschwerliche und sehr langweilige Arbeit, und mit Dreschen giengen sie nicht wol los. Derowegen, wenn man sie ablösen will, nimt man einen Zober oder dergleichen Gefäs, leget entweder ein dickes langes Darreisen oder ein ander eckigtes Eisen quer über, und bindet es an beyden Enden ans Gefäs feste. Die Seite der Aehre hält man an die Ecke dieses Eisens, da denn die Körner abgeschabet werden, und ins Gefäs fallen. Es gehört ein kleiner Handgrif dazu, ehe man es mit Behendigkeit thun kan. Andre lösen die Körner also ab, daß sie die Aehren in hölzernen Mörsern gelinde stossen. Doch thun die Europäer und Wilden solches nicht eher, als bis sie der Körner benöthiget sind, weil sie sich am besten halten, so lange sie an den Aehren bleiben. Abmachung der Meyskörner.

Allem Ansehen nach ist die erste Art, die Körner abzusondern, fast eben so beschwerlich und langweilig, als wenn es mit den Händen geschicht, weil man sie doch mit den Händen an das Eisen halten, und oft umdrehen muß. Man verrichte es aber auf eine oder die andre Art, so kan man sich die Beschwerlichkeit sehr erleichtern, wenn man die Kolben oder Aehren zuvor mit einem forne etwas breiten Holze, als die Waschhölzer sind, in einem Beutel, dünne von einander geschüttet, gelinde durchklopft, so daß die Körner nicht zerknirschet werden. Die allermeisten Körner springen

davon

davon ab, und was noch sitzen bleibt, läßt sich leicht entweder mit der Hand abdrehen, oder an dem Eisen abschaben. Vom Stossen gehen nicht alle Körner ab, und viele springen auch aus dem hölzernen Mörser heraus, die man denn erst wieder zusammen suchen müste; es wäre denn, daß ein Deckel darauf befindlich wäre, durch dessen Oefnung der Stößel hindurch ginge. Man vergl. §. 31. der obigen Abhandlung. Von 9 Viert Kolben oder Aehren kan man einen Scheffel reine Körner haben.

§. 13.

Gebrauch derselben zu Brodt.

Meistens überall in den englischen Colonien machen die Landleute ihr Brodt vom Meyse. In Maryland speisen auch die Vornehmen und Vermögenden kein ander Brodt. Kömmt ein Fremder zu ihnen, so lassen sie ihm die Wahl zwischen Weitzenbrodt und Meysbrodt, sie selbst aber bleiben bey dem letztern. Man macht dis Brodt zuweilen von Meys allein, da scheint es aber nicht so gut zu seyn. Am besten ist dasjenige, was von Roggen- und Meysmehle untermenget gemacht wird. Weitzen und Meys vermenget gibt auch gutes Brodt. Man bäckt es gemeiniglich in Gestalt großer Laibe. Es ist ein sehr gesundes Brodt und hält den Leib beständig offen. Verschiedene Schriftsteller, auch Reisende, wollen ihn beschuldigen, er verursache bey den Leuten, die ihn stark zur Nahrung brauchen, Verstopfung, Ausschlag, Kräze und dergleichen. Die Einwohner in Westindien aber, die ich darum befrug,

ver-

versicherten mich, es sey kein gesünder Brodt, als eben dieses, wie ich es denn an mir selber also befunden. Also muß das, was man dem Meyse Schuld gegeben hat, von dem Landstriche oder einigen andern Ursachen herrühren. Bisweilen machen sie Brodt von allerley Arten Kürbissen und Meys unter einander gemengt, welches sehr schön und süsse wird; aber das Meysmehl muß zuvor von Schalen gereiniget, und die Kürbisse müssen gekocht werden, ehe man beydes zusammen knetet. Wenn man Brodt aus Roggen- und Meysmehl machet, so kochet man anfangs einen Brey aus dem Meysmehl, worauf man das erstere hinein knetet.

Ich wünschte, daß der Herr Verfasser angeführet hätte, ob und wie man die Körner zu Mehl mahle? Denn geschicht solches auf eine bey anderm Getreyde hier zu Lande gewöhnliche Art, so wird das Mehl niemals weiß, sondern allezeit gelblich, ob es gleich dem ohnerachtet zum Gebrauch recht gut ist. Vergl. §. 34. der obigen Abhandlung. Was in Westindien sonst für Gemüse und verschiedene Gerichte aus dem Meysmehl oder Grütze gemacht werden, auch die Zubereitung einer Kraftspeise aus dem Meys, die man auf langen Reisen mit sich führet, kan bey dem Verfasser ausführlicher nachgesehen werden.

§. 14.

Die Meysgrütze wird also zubereitet: Man nimt die Körner und thut sie in ein Gefäs, giesset ein wenig Wasser drauf, daß es über Zu Meysgrütze.

den

den Meys gehet, lässet es einige Zeit stehen, damit der Meys etwas aufgeweichet werde. Alsdenn thut man ihn in einen hölzernen Mörser und stösset ihn gelinde mit einem hölzernen Stämpfel, bis sich die Schalen absondern. Nachgehends schwinget man die Schalen davon, daß nur die Kerne zurück bleiben, welche von dem gelinden Stossen zwar auseinander gegangen, aber nicht zu Mehl geworden, sondern wie grobe Grütze geblieben sind. Diese Grütze mit leichterer Mühe zu stampfen, haben einige das obere Ende des Stämpfels an eine Stange gebunden, die am Dache, wie die Stange einer Drehebank befestiget ist, und den Stämpfel erhebet, und die Arbeit sehr erleichtert. Manche sondern die Schale vom Meyskorne also ab, daß sie eine gewöhnliche Lauge von Asche machen, und die Meyskörner einige Zeit darin weichen lassen, da denn die Schale sich von selbst ablöset. Nachgehends wird der Meys verschiedenemal in reinem Wasser wohl abgewaschen, daß der Laugengeschmack vergeht, da man ihn denn ganz und ungestückt bekomt.

Auf diese Weise könte man durch Mahlen dieser Kerne das allerfeinste Mehl bekommen. Es wäre zu wünschen, daß eine Art möchte entdeckt werden, wie man mit wenigern Umständen auf der Mühle fein weiß Mehl davon bekäme. Das blosse Ansprengen, das bey dem einländischen Weitzen geschicht, ehe er abgemahlen wird, will es hier nicht ausmachen, ja ist noch mehr hinderlich daran, als wenn die Körner recht trocken sind.

§. 15.

§. 15.

Verschiedene in America machen Getränke aus dem Meys, wozu man den blauen für den besten hält, weil er mehr geben soll, als die andre Art. Man mälzet ihn, wie ander Maltz, aber es wird mehr Zeit dazu erfordert, ehe er ausgemälzet wird, weil er sehr viel auswachsen muß, ja die Spitzen meist anfangen müssen grün zu werden, wenn er viel Bier geben soll. Man muß ihn auch beym Mältzen einmal des Tages waschen, sonst wird er unrein. Das Maltz schmecket völlig wie gewöhnliches Gerstenmaltz. Verschiedene pflanzen mit Fleis eine Menge solchen blauen Meys, um nur Bier daraus zu brauen. Es gibt an Stärke und Geschmack dem gewöhnlichen Gerstenbier nichts nach, und das Nachbier davon streitet mit jedem andern Nachbier um den Vorzug. Dieser blaue Meys hat auch das voraus, daß er gemeiniglich eine Woche oder 14 Tage eher reif wird. Eben so brennet man auch einen schönen Brantewein daraus, ob solches wol eine weniger nöthige Eigenschaft ist. Zu Getränk.

§. 16.

Die Pferde fressen den Meys sehr gern; nur sind ihnen die Körner ungesund, so lange sie noch grün, oder nicht recht trocken sind. Sonst aber hält man ihn noch einmal so nahrhaft für Pferde, als den Hafer. Die Körner werden von den Aehren in einem Zu Viehfutter und Mästung.

hölzernen Mörser abgestossen, damit die Pferde sie desto geschwinder verzehren können; manchmal leget man ihnen auch die ganzen Aehren hin, daß sie die Körner selbst losbeissen müssen. Kömmt ein Pferd in ein Meysland, so lässet es die beste Gras- und Kleewende stehen, und beisset die Meysähren ab. Nichts ist auch besser, Kühe und Ochsen zu mästen, als Meys-kleie und Meysmehl auf verschiedene Arten zugerichtet. Auch die Schafe sind ungemein begierig nach demselben. Für Schweine hält man den Meys vor das beste Futter, das sie nur bekommen können, weil sie nicht nur sehr fett davon werden, sondern das Fleisch auch von dieser Nahrung besser wird, als von einiger andern. Hüner, Tauben, Gänse und Enten, sind nach diesem Futter begieriger, als nach einigem andern mir bekanten Getreyde. Mit einem Wort, ich weiß kein einziges Getreyde, als dieses, das von allerley Hausthieren so begierig gesuchet würde.

Vermuthlich ist dieses letzte von der Meys-grütze zu verstehen. Denn ich habe es versucht, und die ganzen Körner allen den benanten Arten von Federvieh vorgeworffen, aber sie rühreten sie nicht an; es müste denn dis daher rühren, daß sie dieses Futters hier zu Lande nicht gewohnt sind. Aber die Grütze davon fressen sie alle überaus gern, und es ist für junges Federvieh nichts bessers als dieselbe, weil es gleichsam zusehens darnach wächset. Die Gänse allein fressen die ganzen Körner begierig.

§. 17.

§. 17.

Wie wohlschmeckend dieses Getreyde allerley Thieren seyn muß, läßt sich auch daraus schliessen, weil kein einiges Getreyde so viel Feinde hat, als dieses. Ratten und Mäuse lassen eine jede andre Getreydeart unberührt, so lange sie auf dem Felde oder in den Häusern den Zugang zu diesem haben. Die Krähen, die Meysdiebe von dreyen verschiedenen Arten, die grauen und schwarzen americanischen Eichhörner, die Erdeichhörner, die Spechte von vielerley Arten, und viele andre Thiere sind alle so begierig nach dem Meyse, daß man sie auf keine Art abhalten kan. Die Vögel sind bey Tage vorhanden, und die Eichhörner bey der Nacht; die letzten können in wenig Nächten halbe Tonnen und mehr in ihre Löcher tragen. Um nun alle diese dem Meys so schädliche Gäste auszurotten, hat die Regierung in dasigem Lande etwas gewisses ausgemacht, das aus der allgemeinen Casse demjenigen soll bezahlet werden, der eine Krähe, ein Eichhorn, Meysdieb oder Specht umgebracht. Vor diesem war die Verfassung gemacht, daß für jedem Eichhornskopf 3 Pence bezahlet wurden, so eifrig war man auf die Verfolgung dieser Thiere bedacht. Man sahe aus den einkommenden Rechnungen, daß im Jahr 1749. acht tausend Pfund in pensylvanischem Gelde waren ausgezahlet worden, welches zu den englischen Pfunden sich verhält wie 100 zu 170. Daher die Regierung

Feinde des Meys.

hernach nur halb so viel, als vormals, auf jeden Kopf setzte. Fast dergleichen Gesetz war auch in Neuengeland üblich.

Man muß also doch dort von der überaus grossen Zuträglichkeit dieser Getreydeart überzeugt seyn, daß daraus mehr Vortheil, als aus einiger andern Art Getreyde zu erhalten; deshalb es sich der Mühe belohnete, so grosse Unkosten an die Ausrottung der Feinde des Meyses zu wenden. In unsern Gegenden habe ich bisher keine andre Feinde desselben entdecken können, als die Erdmäuse, die ihn sonderlich gegen den Herbst im Lande; und die Hausmäuse, die ihn auf dem Boden zerschroten. Für Sperlinge sind die Körner zu gros, und zu feste in den Aehren; und andre Arten Vögel habe ich noch nicht bemerket, die ihm Schaden gethan hätten. Vielleicht würden wir also hier zu Lande nicht so viel ungebetene Gäste dabey zu besorgen haben, als die Einwohner in Westindien. Wie aus dem Meysbrey ein Mittel wieder die Geschwulst bereitet werde, kan man bey dem Verfasser selbst nachsehen.

§. 18.

Beschlus. So habe ich also erzählet, was ich Zeit meines Aufenthalts in America, theils von dem Bau des Meyses, theils von seinem mannigfaltigen Gebrauch habe bemerken können. Ich habe auch erinnert, wie er sich, was seine Reifung betrift, sehr nach dem Landstrich richtet, so daß er nicht so sehr zu reifen eilet, wo die Sommer länger sind, und gegentheils weiter nach Norden, wo kurze Sommer sind, sich gewöh-

gewöhnet hat, innerhalb drey Monathen, ja noch eher, zu reifen. Ich glaube, daher die kleinere Art, oder der Dreymonatsmeys, werde auch bey uns können zur Reife kommen,

Und warum nicht auch in der Mark Brandenburg? die doch nicht so weit gegen Norden liegt, als Schweden, nemlich im 52 Grad der Breite, welches nur um 4 bis 5 Grad unterschieden ist von derjenigen Landesgegend in America, wo man ihn mit am stärksten bauet.

wenn man nur darauf bedacht ist, ihn in solches Erdreich zu säen, als er erfordert, nemlich nicht in Thon, sondern in lockeres sandiges Erdreich, wobey es desto besser ist, je mehr er der Sonne ausgesetzt ist. Gesetzt auch, er wolte im Anfang schwerlich reifen, so halte ich mich doch versichert, er werde sich nach dem Landstriche gewöhnen, da er in Nordamerica im 48 Grad der Breite noch jährlich reif wird, wo die Länge der Winter und Sommer von den schwedischen wenig unterschieden ist. Ich rede von dem kleinern dreymonatlichen Meys, der zwar nicht völlig so viel giebt, als der größere, aber er hat doch viel besseres und weisseres Mehl.

Wer in Absicht der Mark Brandenburg hieran noch zweifeln wolte, den dürfte man nur fragen, aus welchem Clima der Tobac und die Ertoffeln zuerst gekommen? Gleichwohl zweifelt heut zu Tage kein Bauer mehr daran, daß beydes in unsern Gegenden nicht fortkommen solte, wie denn auch beydes in Schweden selbst gebauet wird. Den Tobac führet der Ver-

fasser selbst zum Exempel an. Von den Ertoffeln aber vergl. Abhandlungen der königlich-schwedischen Academie, 13 Band, S. 77. An einem lockern sandigen Boden fehlet es der Marck Brandenburg auch nicht. Es kommt nur darauf an, daß behertzte Landwirthe, die die beste Gelegenheit dazu haben, mehrere und größere Proben anstellen, als man bisher in unsern Gegenden aus Mangel dienlicher Nachrichten gesehen hat, welchem Mangel ich, so viel an mir gewesen, nicht nur durch meine Abhandlung, sondern auch vornemlich durch diesen ertheilten vollständigen Auszug aus der Kalmischen Abhandlung zu ersetzen gesucht habe.

Bayerische StaatsBibliothek
Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Baumann, Christian Jacob,

Abhandlung vom Bau und Nutzen des türkischen Weitzens

Berlin 1757

Oecon. 7
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10293487-7
VD18 14783746-001